



The very hungry people: By hand of nature, politics, and beauty

Çok açlar: Tabiatın, siyasetin, güzelliğin eliyle

Çiğdem Kara¹

Abstract

In this study, the subject is what people ate and how they transformed during the period of drought in Ottoman at 1945 and 1869-1875; Salvation, First and Second World Wars; hunger strike after 1980 and anorexia nervosa patients. There are three purposes to be achieved: to describe the very hungry people, to create a model of the hunger, and to detect transformed human (in both physiological and cultural) by hunger. The categories developed with the influence of structuralism are used to determine common aspects of four different hungers and the fundamental structures of the human mind against hunger, and to detect the differences between menu of hunger and fullness. The categories are as follows: Food phases and cooking methods (Claude Lévi-Strauss), meal (Mary Douglas) and the nature of consumption and social layer of consumers (Pierre Bourdieu). Some of the data which is obtained at the end of the study are as the following: External circumstances are made pressure on the people at all kind hungers. People are remain hunger as necessary (drought and wars) or as a result of personal decision (strike and anorexia). The very hungers are agent of specific social layers (low-income city dwellers, peasants, women and opponents). Fullness of the hungers are possible by removed external circumstances are caused to hunger. But it is the possible that worn out

Özet

Çalışmada, insanların ne yedikleri ve açlıklarıyla nasıl dönüştükleri konusunu edilmektedir. Seçilen açlık dönemleri 1945 ve 1869-1875 Osmanlı kuraklık dönemi; Kurtuluş, Birinci ve İkinci Dünya Savaşları ile 1980 sonrası açlık grevleri ve *anoreksiya nervosa* hastalarıdır. Ulaşılmak istenen üç amaç vardır: *Çok açları* betimlemek, açlar ve açlıklarına ilişkin bir model çıkarmak ve açlıkla dönüşen insanı (hem fizyolojik, hem de kültürel olarak) saptamak. Çalışmada, yapısalcılıktan etkilenerek geliştirilmiş kategoriler kullanılmaktadır: *Besinlerin niteliği, pişirme teknikleri* (Claude Lévi-Strauss), *öğünler* (Mary Douglas), *tüketimin niteliği* ve *tüketenlerin ait olduğu toplumsal tabaka* (Pierre Bourdieu). Söz konusu kategorilerle dört farklı açlığın ortak yönleri, açlık karşısındaki insanların zihinlerindeki temel yapılar ve açların toklardan farkı belirlenmektedir. Ayrıca açların mönüsü ortaya çıkarılmaktadır. Çalışma sonunda elde edilen verilerden bazıları şöyledir: Tüm açlıklarda dış koşullar birey üzerinde bir baskı yaratmaktadır. Bireyler zorunlu olarak (kuraklık ve savaşlar) ya da bireysel kararları (grev ve anoreksiya) ile aç kalırlar. Çok açlar, belirli toplumsal tabakaların temsilcisidirler (dar gelirli, köylüler, kadınlar ve muhalifler). Açların doyumu, açlıklarına yol açan dış koşulların giderilmesiyle mümkündür. Ama açlıkla yıpranan insan bedeni,

¹ Yard. Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Eskişehir, cigdemk@anadolu.edu.tr

human body by hunger is never fully recovered. The hunger body is generally sick and dirty. Sometimes it is faced to death. Daily diet of hungers which is different from the full people, is consisted of culturally inedible things or only liquid. It is less number of daily meal and amount of the consuming things than the full people. Discharge might be a part of the daily diet of the hungers (anorexia). Because of effect of consuming things or physiological.

Keywords: Hunger, food culture, structural anthropology, duality, fullness.

[\(Extended English abstract is at the end of this document\)](#)

toparlanmayabilmektedir. Aç beden genellikle hasta ve pistir. Bazen de ölümle yüzleşir. Toklarınkinden farklı olan açların günlük diyeti, kültürel olarak yenmeyen şeyleri ya da sadece sıvıları içermektedir. Açların günlük öğün sayısı ve bir öğünde tüketilecek şeylerin miktarı toklara göre daha azdır. Boşaltım, açların günlük diyetin (anoreksiya) bir parçası olabilmektedir. Tüketilen şeylerin ya da aç bedeninin fizyolojik ritminin etkisi gibi nedenler dolayısıyla aç insan doğaya yaklaşmakta ve kültürel bir varlık olmaktan uzaklaşmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Açlık, yemek kültürü, yapısal antropoloji, ikilik, tokluk

Giriş

“Allah kimseyi açlıkla terbiye etmesin” duasını sıkça duyarak büyümüş biri olarak, hem bolluk ve zenginliğin geçiciliğini, hem de bu yokluğun zihin ve davranış olarak insanı değiştirebileceğini kabul etmişimdir. Duanın ifade ettiği üzere bir eğitimci olan açlık, aşağıda örnekleneceği gibi, ne yazık ki kültür tarihimizde sıkça kendini göstermiştir; farklı tarihlerde yaşamış halkların, farklı gerekçelerle de olsa karşısına çıkmış ve onları, davranış, dünya görüşü ve bedenlen yeniden biçimlendirmiştir. Bu çalışmanın konusunu da, iştahları kabartan yemek kültürünün kaçınılp korkulan bu yüzü, daha doğrusu onunla yüzleşenler, yani *çok açlar* oluşturmaktadır.

Çalışmanın özel amacı, *çok açların* betimlenmesidir. Ulaşılmak istenen diğer amaç, açlar ve açlıklarına ilişkin bir modelin çıkarılmasıdır. Modelle, bundan sonraki çalışmalarda, deneyimi farklı olsa da açların ortaklıklarına daha rahat odaklanılması mümkün olacaktır. Duadaki ima doğru ise beden ve ruh açlık ile başkalaşmalıdır. Yani, bir diyet biçimi olarak kabul edilirse, açlığın obezler ya da vejetaryenler gibi hem dışa yansıyan hem de iştahla ilgili sistematik bir yönü olmalıdır. Öyle ise aşağıda ele alınacak örneklerde açların toklar ile bir farkı olduğu da görülebilmelidir. Bu açıdan çalışmanın son amacı, açlıkla dönüşen insanın (hem fizyolojik, hem de kültürel olarak) saptanmasıdır.

Çalışmada tokluğa, olağan kabul edilenin sınırlarını belirlemek üzere değinilmektedir. Günlük diyet ve nelerin yendiği hatırlatılarak, açlığın boyutu vurgulanmaktadır. Açların toklarla arasındaki benzerlik ve farkları bulabilmek için seçilen ortak ölçek ise yapısalcı bakışla geliştirilmiş yemek kültürü ile ilgili kategorilerdir (Besin durumları, pişirme teknikleri, yemek yeme kategorileri ve sınıfa dayalı tüketim).

Çalışmada açlığın sözlüklerde geçen “hazır” bir anlamından hareket edilmemiştir. Yorumlanan kuramlar ve incelenen açlık örnekleri aracılığıyla makalenin akış süreci içinde, açlığın sınırları çizilmektedir.

Kültür tarihimizdeki açlıklardan seçilen örneklerle ilgili literatür oldukça geniştir. Ama açların günde kaç öğün yiyebildiği; her öğünde ya da en azından bir öğünde ne tükettiği; bir kişi ya da ailenin, ulaştırılan yardımlardan kaç kere yararlanabildiği; kumanyanın niteliği; insanların yedikleri “sıra dışı” şeylere eşlik eden olağan şeyler gibi (ayrıntı sayılabilecek) bilgilere ulaşmak oldukça zor olmuştur. Burada gönderme yapılan kaynaklardaki sınırlılığın nedeni, araştırmaların dâhil olduğu ilgili bilimsel alanlardaki yazım geleneği gösterilebilir ama asıl etken, farklı akademik araştırma sahalarına ait geniş alan yazımın taranmasındaki sınırlılığın olduğunu itiraf etmeliyim.

Makale üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde açlığın sınırları çizilmektedir. Bunun için öncelikle özetlenmektedir. Öncelikle, geleneksel olarak ne yediğimiz konusu yayımlanmış ders notlarımdan (Kara, 2013) yararlanılarak belirlenmekte, ardından yapısalcı kuramcılarının model ve kategorileri, kendi bakış açımından yemek kültürümüze uyarlanmaktadır. Olağan olanın belirlenmesinin ardından da, her model ve kategoriye göre konunun açlıkla ilişkisi kurulmaktadır.

İkinci bölümde açlar, tarihsel dönem dikkate alınarak sırayla ve üç aşamada incelenmektedir: İlk aşamada, açlık yaratan koşullar ile açlığın nedeni tanıtılmaktadır. Bu kısımda, ilgili akademik alanlarda (tarih, psikiyatri, politika, hukuk) yazılmış kitap ve makalelerden yararlanılmaktadır. Söz konusu araştırmalar, bu çalışmanın hem bağlamı hem de veri kaynağını oluşturmaktadırlar. Bu nedenle ikinci aşamada, yine farklı bilim adamlarının çalışmalarından yararlanılarak açların profili çıkarılmaktadır. Son aşamada da, bölüm boyunca başvuru kaynaklardaki yenilen ve yenilmeyen şeyler, tarafımdan oluşturulmuş tablolar halinde vurgulanmaktadır. Tablolar art ya da eşzamanlı okunmuş ya da öyle okunmak üzere düzenlenmiştir. Bu sayede örtüşen ve farklılaşan kategorilerin belirlenmesinin yanı sıra, açlığın modelinin daha rahat çizilmesi de planlanmıştır.²

Son bölümde, çalışma boyunca elde edilen verilerden yola çıkarak açların ortak noktaları, esas alınan kuramlardaki besin durumu, pişirme teknikleri, öğün ve tüketen sınıf odağından, vurgulanmaktadır. Açlığın bir modeli verilerek, açlıkla dönüşen insan betimlenmektedir.

² “Aynı kolon içerisinde bulunan bütün ilişkiler, farazi olarak, ortak bir özellik arz eder ve bunu ortaya çıkarmamız gerekir” (Lévi-Strauss, 2012b: 309).

Yöntem

Makalede açlığın boyutu, seçilmiş model ve kategoriler ile tanımlı yemek süreçlerinin tanımladığı tokluğun tersi düşünülerek belirlenmiştir. Söz konusu model ve kategorileri şöyledir: *Besinlerin niteliği, pişirme teknikleri* (Claude Lévi-Strauss), *öğünler* (Mary Douglas), *tüketimin niteliği* ve *tüketenlerin ait olduğu toplumsal tabaka* (Pierre Bourdieu).

Yapısalcı bir bakışla³ geliştirilmiş bu kategorilerin makalede tercih edilmesi iki şekilde açıklanabilir: Öncelikle, açlık süresi, nedenleri ve açlıkları yaşama biçimlerinin birbirinden ayrı olmasının yarattığı karmaşanın üstesinden bu kuramla gelinebilmektedir. Çünkü koşullar ve etmenlerin farklılığına rağmen bir insanlık deneyimi olarak açlık, burada kanıtlanmaya çalışıldığı üzere, özünde ortak kültürel davranış kalıplarını barındırmakta ve doğa – kültür ya da sınıfların temsil ettiği karşıtlıklardan ortaya çıkmaktadır. Bir diğer neden de bu kuramla yemeğin hemen bütün süreçlerinin⁴ incelenmiş olmasıdır.

Seçilmiş Çok Açlar

İşte bu kuramsal çerçeveye çalışmada dört ayrı tarihsel-kültürel dönemdeki, dört farklı açlık örneği incelenmektedir: 1945 ve 1869-1875 Osmanlı kuraklık dönemi; Kurtuluş, Birinci ve İkinci Dünya Savaşları (I. DSV, II. DSV); 1980 sonrası açlık grevleri ve günümüz *anoreksiya nervosa* hastaları.

Sadece bir toplumun farklı tarihsel kesitlerinden seçilen örneklerin, uygulamada birden fazla katkısı olması beklenmektedir: Öncelikle, bir açlık modeli oluşturulması ve dönüşen insanın betimlenmesi amaçlandığından, bu art zamanlı örnekler ile geliştirilen tasarı doğrulanabilecektir. Ayrıca, farklı tarihsel dönemlerde tekrar eden yapıların dayandığı ortak karşıtlıklar ve açlık alanında “gerçek anlamda” kullanılıp kullanılmadığı vurgulanabilecektir. Bunun yanı sıra, tekrar eden yapıların, “birçok alanda aynı özellikler sergilediğini keşfedersek, söz konusu toplum ya da toplumların bilinçdışı davranışlarını anlamak”⁵ da mümkün olabilecektir.

³ “Yapısalcı bir bakışın da etkisiyle” demek daha doğru olacaktır, çünkü söz edilen bilim insanları simgeselcilik (Douglas) ve çatışmacı kuramdan (Bourdieu) da yararlanmışlardır.

⁴ “Besin maddelerinin, insanlığın geliştirdiği kültür aracılığıyla dönüştürülerek yenilebilir hale getirilmesi de üç süreç halinde gerçekleşir: a) *Yiyecek elde etme*; b) *hazırlama ve pişirme*; c) *sunum / tüketim*” (Kara, 2013: 211).

⁵ Bu alıntının sahibi Lévi-Strauss’un, ortak yapılar (karşıtlıklar ve ilişki yapıları) aracılığıyla toplumların incelenebileceği iddiası için bkz. (Lévi-Strauss, 2012b: 126-132)

1. Ne Yediğimiz

1.1. Atalardan Miras

Beslenmemizin, temelini oluşturan göçer kültür döneminden kalma izleri, şöyle gruplayarak sıralayabilirim⁶: 1) *Oturma düzeni*: Yemeğin, bir bez yaygının üstüne konan tepsi üzerinde, yerde oturularak yenmesi. 2) *Et saklama teknikleri*: Etin sade ya da çeşitli baharatlarla kurutulularak saklanması. 3) *Meyve Saklama Teknikleri*: Yaş meyve tüketimi kadar *kak/gak* denilen meyve kurutma. 4) *Yemek Tarifleri*: Sakatat ve kebaplar, süttan süzme yoğurt, tereyağı ve kaymak yapımı, pekmez kaynatma, dürüm yeme tekniğı vb. Buna göre, geleneksel beslenmemizin temelinde et, süt ürünleri ve meyveler (tatlılar) yer almaktadır. Ama bu listede önemli bir eksiğın olduğu hatırlatılmalıdır: *Hamur işleri*.

Ülkemiz *ekmek* çeşidi açısından oldukça zengindir. Helene Balfet (1975: 307), Türkiye’de iki tip ekmeğın olduğundan söz eder: Tandır gibi pişirilmiş ekmekler ve bir tepsi üzerinde pişirilen etli pide ya da börekler⁷. Bunlara somun tarzı kabarık ekmekleri de eklemek yerinde olacaktır. Ama önemli olan ayrıntı, kendisi ana yemek olan, ikinci grup ekmeklerin, katıklı ekmeklerin çeşit fazlalığıdır. Türkiye’de her türlü ekmek diyetle öylesine önemlidir ki, günlük enerji ihtiyacının yaklaşık %60’tan fazlası karbonhidrattan, %20 oranında alınan protein ile karbonhidratın da yaklaşık %50’den fazlası ekmek aracılığıyla alınmaktadır (Baysal vd., 2000: 11, Kotancılar vd., 1995: 434). Bu rakamlar, özellikle dünya savaşları döneminde açlığın ekmekte kilitlenmesinin, Osmanlı’daki kuraklıkta halka tahıl dağıtılmasını daha anlamlı hale getirmektedir.

Ekmek kadar ve belki önce *un*un önemine de değinmek gerekir. Çünkü ana yemek olan ekmeğın ham maddesi olan un, aynı zamanda bir ana yemektir. Ülkemizde hem mısır hem de buğday unu, kaynayan suya atılarak hazırlanan hamur yemekler vardır⁸. Et suyu ya da pekmezle çeşitlendirilebilirse de bu yemeklerin özelliğı, sadeliğıdir. Yemek tariflerinin sadeliğı, “yokluk” (az ürün çeşidi, geçici malzeme darlığı vb.) ile de açıklanabilir. Ama tarifler sade olsalar da Türk yemek kültürünün bazı özelliklerini taşırlar: Tok tutucu, lezzetli ve kıt kaynakların akılcı kullanımı.

Geleneksel Yemek Kültürü Odağından Açlık: Konu *açlık* odağından şöyle toparlanabilir: Aşağıda, Marry Douglas’tan (1997) yola çıkılarak oluşturulmuş günlük yemek listesinde belirtildiğı gibi, yemek alışkanlığımız, *her öğünde bir çeşidin / ana yemeğın* olmasına dayanır.

⁶ Türk mutfağının ilk kaynakları hakkında bkz. Genç, 1982; Osmanlı mutfağı hakkında ilk kaynaklar ve bu mutfağın oluşturan etkenler hakkında bkz. Bilgin, 2003: 83-84, 112; Emecen, 2011: 94, 96, 97; Yerasimos, 2002: 10.

⁷ Farklı bir gruplaması için bkz. Ünsal, 2003.

⁸ Bu konuda sadece Eskişehir köylerinden on yedi tarif derlenmiştir. Tarifler arasında en yaygın olanı *malak / mamalika / mamolika / kaçamak / abısta / puğra* gibi çeşitli adlarla bilinen, kaynayan suya parça parça atıldıktan sonra katı kıvama getirilen mısır unu yemeğidir. Tarifler için bkz. Kılıç vd. 2003: 293-296.

Öyleyse bu çalışmada incelenen *Kuraklık* ve *Savaşlarda* sıkça gündeme gelen tahılın dolayısıyla da unun yokluğu, insanların iki ana yemekten mahrum kalması demektir: Un yemekleri ve ekmekler. Yukarıda belirtildiği üzere, ekmek sadece eşlik eden besin değil, daha çok kendisi “yemek” olduğundan, un gibi ekmeğin yokluğunun, kültürümüzde, açlığa neden olduğu ileri sürülebilir.

1.2. Çiğler – Çürümüşler - Pişmişler

Kullanılacak ilk modeller yapısalcı antropolog Lévi-Strauss’a aittir (2012a: 61-62, 65). *Temel model* (Besin Durumları: Çiğ, pişmiş, çürümüş) ve *yemek tarifesi modeli* (Pişirme Teknikleri: Haşlama, kızartma, tutsüleme),⁹ insanın ürettiği *kültür* ile *doğanın* iki temel karşıtlık oluşuna dayanır: “Doğa, kültürü önceler”. Ayrıca “kültürün temelinde yer alır”. Bu öyle güçlü ve doğal bir ayrımdır ki “pek çok toplum, *doğa/kültür* karşıtlığı ile *kadın/erkek* karşıtlığının örtüştüğünü düşünür”. Ama kültürün kendi içinde de karşıtlıklar vardır. Örneğin, *kültür*, “düzen yaratırken”, *toplum* karmaşaya yol açar. Sözü edilen modeller aracılığıyla erişilmek istenilen bilgiler şöyledir: Yemek kültürünün, “yiyecek elde etme” ile “hazırlama ve pişirme” aşamaları; kültürümüzdeki besin olabilecek şeyler, besinlerin nasıl sınıflandığı ve kültürel pişirme teknikleri; açlar ile açların yedikleri; açların temel karşıtlıklardaki (doğa/kültür) ve kültürün kendi içindeki karşıtlıktaki (kültür/toplum) yeri.

Lévi-Strauss’un görüşleri çerçevesinden, *yemek kültürümüzdeki besin durumuna* ilişkin eğilimler hakkında şu saptamaları yapmaktayım: Kültürümüzde **çiğ** besin tüketimi tanımlı besinler için geçerlidir. Bunlar ağırlıklı olarak meyveler ve salatalıklardır¹⁰. **Pişirme**, çiğ besinlerin kızartma ya da haşlama tekniklerinin yanı sıra baharatlar ya da sadece tuzun yardımıyla (kurutmalar vb.), bazen yoğurmanın da etkisiyle (örn. çiğ köfte vb.) dönüştürülmesi sonunda gerçekleştirilir. Pişkin yemek, geleneksel mutfagımızın temel özelliğidir. Ana yemeklerin pişirilme tekniği, kızartma ve/veya haşlamadır. Kurutma tekniği et, süt, meyve ve sebze gibi geniş bir ürün yelpazesine uygulanır. Bu teknikle hazırlananlar ana yemeklerde kullanılmakla birlikte, dayanıklı ürünler olduklarından, yiyecek stoklama açısından da önemlidirler. Besinlerin **çürütülmesi**, doğal değil, tanımlı malzemeye uygulanan kültürel bir süreçtir. Çürümüş besinler daha çok ikincil yemekler (meze, atıştırılmalık, ara yemek vb.) olarak tüketilir¹¹.

⁹ Lévi-Strauss’un karşıtlıkları ve ilişkili oldukları diğer kategorilerin bir tablosu için bkz. Kara, 2013: 218. Lévi-Strauss’un geliştirdiği modeller ve bunları dayanakları için bkz. Lévi-Strauss, 1997: 29, 31-32; Kara 2013: 217-218.

¹⁰ Krema gibi bazı süt ürünleri çiğ olarak tüketilir. Ana yemek olarak çiğ besinlerin tüketimi kültürümüzde oldukça azdır. Köftelik bulgurla yapılan bazı salata tarzı yemekler, pişirilmeden, sadece bulgurun yoğurma sırasında sebzelerin su ile şişmesi sonucunda hazırlanır (örn. sarma içi ve batırık yemekleri vb.).

¹¹ Neyin nasıl çürütüleceği bölgesel damak tadıyla ilgilidir: Küflendirme (örn. peynir vb.), salamuralar (örn. balık, peynir, zeytin, turşu vb.), mayalandırmalar (örn. yoğurt, boza vb.).

Lévi-Strauss'un görüşleri çerçevesinden, *geleneksel pişirme tekniklerimiz* hakkında ise şu saptamaları yapabilirim: Geleneksel yemek kültürümüzdeki ana pişirme tekniği **kızartmadır**. Farklı kızartma teknikleri vardır: Korda, kızgın taş üstünde, tavada, yağda, fırında vb.. Bu tekniğin yaygın olmasının nedeni, beslenmemizin temelinde yer alan iki ana besin maddesiyle ilgilidir: *Et* ve *un*. Ama bir yemek için genellikle en az iki pişirme tekniği birden kullanılır: Kızartma (kavurma) ve **haşlama**. Nadir de olsa tam haşlama yerine buğulama tekniği de kullanılır (örn. kısır, balık vb.). Ama su ile haşlama temel olup tören yemeklerinin de ana pişirme tekniğidir. *Tütsüleme*, değil ama yine hava elementinden yararlanan, doğrudan güneş ısıyla besinin durumunu değiştiren **kurutma** tekniği kültürümüzde yaygındır. Bu teknik yine besinleri dayanıklı hale getirip ticari değerini arttırmaktadır. Kurutmada, tuz ve çeşitli baharatlardan da yararlanılabilmektedir. Kurutulmuş besinlerden sadece et ve bazı meyveler, başka bir işlemde geçmeden yenebilir. Ama genelde kurutulmuş besinler (örn. sebzeler) bir ya da iki pişirme tekniğiyle işlendikten sonra tüketilir (örn. haşlayıp yağda kavurma).

Besin Durumları ve Pişirme Teknikleri Odağından Açlık: Öyle ise açlık, tanımlı besin malzemeleri ve besinlerin durumlarından mahrum kalma, olarak yorumlanabilir. Örneğin tanımlı malzemeler dışındaki, kültürel olarak çürütülmemiş ya da uygun pişirme teknikleriyle (yeterince) pişirilmemiş ya da çiğ şeylerin, hem de ana yemek olarak tüketilmesi açlık olarak yorumlanabilir. İleride sıralanacak olan, insanların açken yedikleri şeyler, işte bu tanımlar içinde insanın dönüşümünün kanıtı olmakta ve dış gözlemciler tarafından sarsıcı bulunmaktadır.

1.3. Öğünler

Simgesel yapısalcı antropolog Douglas, yiyeceğin “sunum / tüketim” aşamasıyla ilgilenmiştir. Douglas (1997: 37-39), yiyeceklerin gün içinde tüketilme düzenine yoğunlaşarak, İngiltere’ye (işçi sınıfına) özgü yemek yemeyi betimleyen kategorilerin çerçevesini belirlemiştir.

Douglas’ın yemek yemeyi betimleyen kategoriler çerçevesini kültürümüze şöyle uyarlayabilirim:

- **Günlük mönü**
 - *Erken* (kahvaltı)
 - *Ana* (öğlen yemeği; akşam yemeği)
 - *Hafif* (erken öğle – kuşluk; geç akşam – yatsılık / yatgeberlik)
 - *Atıştırma* (çay vb. içecek ikramı ile birlikte)
- **Öğün**
 - *Tam öğün dizimi*
 - Sabah: Kahvaltılık gıdalarla çeşitlendirilmiş olandır; zeytin, peynir, yumurta, reçel, bal da böylesi bir kahvaltının temel yiyecekleridir.
 - Öğle ve Akşam: Çorba + zeytinyağlılar + ana yemek + makarna / pilav + soğukluklar.
 - *Yarım öğün dizimi*
 - Sabah: Bir tabak çorba ya da çaylı-çaysız simit/poğaç oluşturur.
 - Öğle ve Akşam: Bir yemek ana yemek + soğukluklar.

- **Sıra** (çorba, dolma / barbunya, etli yemek, pilav / makarna ve tatlı)
- **Porsiyon** (tahıl, lif / baklagiller kaynaklı, et parçası, sebze)
- **Lokma** (börek ve mantı gibi yiyeceklerde porsiyonla benzer içeriktir)

Mönü¹²'nün hangi öğünde nasıl işlediğinin belirlenmesi güç olabilmektedir. Çünkü ideal bir öğünde tüketilmesi önerilen yemek adedi dört (örn. çorba, sulu yemek, pilav, yoğurt) olsa da kültürümüzde iki farklı yemek diziminin uygulandığını düşünmekteyim. *Tam öğün diziminde*, çorba, etli ya da sebzeli yemek, pilav ve makarnalar, tatlılar, salatalar gibi farklı yiyecek türlerinden örnekleri içeren bir öğün listesi söz konusudur. *Yarım öğün diziminde* ise tek başına tam bir mönü gibi kabul edilen bir ana yemeğin ya da sadece bir yemek türünün yendiği bir öğün listesini vardır (örn. güveç, etli pilav, mantı, ıspanaklı yumurta, el makarnası, börek). Bu iki farklı dizim, yemeyi belirleyen diğer kategorilerin (sıra, porsiyon, lokma) içeriğini de değiştirmektedir.

Yemek Yemeyi Betimleyen Kategoriler Odağından Açlık: Kültürümüz, bir insanın besin ihtiyacını karşılaması için bir günde, tam ya da yarım dizim halinde, *en az iki* (ana mönüler; öğlen ve akşam), *en fazla beş ayrı mönü* hazırlanmasını önermektedir. Olağan yaşam koşullarında, yemeklerin niteliği (tarifleri) dolayısıyla, sadece bir lokma incelenerek, yarım dizimle dahi gerekli karbonhidrat, yağ, protein ve minerallerin karşılanabildiği anlaşılmaktadır¹³. Öyle ise, *bu ideal çerçeveden uzaklaşma* “açlık” olarak yorumlanabilir.

Yemek yeme kategorileri temel alındığında, açlık birkaç şekilde ortaya çıkar. Günlük mönülerin hiç birinin yapılamaması; ana yemek mönülerinde eksiklik; sürekli hafif ya da atıştırma mönülerin tüketilmesi ya da öğünde daralma (öğün atlama, hep yarım dizim ya da hiç dizim oluşturamayacak şeyler yeme vb.), kültürümüz açısından *açlık* olarak nitelendirilebilir.

Tersten ifade edilecek olursa, yukarıda sıralanan yemek yemeyi betimleyici kategoriler, doygunluk, zenginlik ve hatta şişmanlık olarak nitelendirilebilir.

1.4. Sınıflar

Marksist yapısalcı sosyolog Bourdieu (1984: 177, 184, 190, 192), yemek kültürünün sunum ve tüketim aşamalarını incelemiştir. Lévi-Strauss'tan farklı olarak, temel karşıtlığını toplumun içinde, üretim ilişkilerinde arar. Buna göre, burjuva (baskın) ile işçi - çalışan sınıfı birbirinden ayıran üç tüketim yapısından söz eder: Yiyecek, kültür ve sunum (giyim, güzellik-bakım ve ev hizmet sektörü). Toplumsal tabakalar arasındaki bu farklılıklar, neyin, ne kadar alındığını, nasıl ve

¹² Mönü burada, hem etimolojik anlamıyla, hem de Beardsworth ve Keil'in (1996: 67-68) çizdiği çerçeve kapsamında kullanılmaktadır. Bir günlük mönü oluşturulurken, yukarıda belirlenmiş olan kültürümüze ait besin durumu ve pişirme tekniklerinin yanı sıra yenilen ve yenilmeyen şeyler listesi, bir günde tüketilmesi beklenen besin türleri, bunların kaç öğün halinde tüketilmesi ve bir öğünde kaç farklı yemek yenmesi gerektiği gibi bilgiler de dikkate alınmaktadır.

¹³Örn. sadece bir adet mantı ile et, yumurta, sebze, mineral, yoğurt, yağ, tahıl parçaları tüketilmektedir (karbonhidrat, protein, yağ, kalsiyum).

neden tüketildiğini de belirlediğinden, *gelirdeki farklılıklar yiyecek alımında da karşıtlık yaratır*. Yemeğin tadı ve beden üzerindeki etkisi de sınıfın idealine bağlıdır: Güçlü, sağlıklı ya da güzel beden gibi. Bu nedenle Bourdieu, *insan bedeninin toplumsal bir ürün olduğunu* iddia eder.

Boudieu'nun (1984: 186, 190, 192, 194-195, 197-199) kullandığı bir diğer karşıtlık da kadın ve erkek toplumsal cinsiyetidir. Bu kapsamda, kadın ve erkeklerin yiyecekleri ağızlarına götürme ve çiğneme tarzlarını, bir öğünde neler yeme eğiliminde oldukları birbirinden ayırır. Onun belirlediği karşıtlıklar ile karşıtlıkların ilişkili olduğu diğer kategorileri ileride ayrıntılı olarak ele alınacağından burada tekrar edilmeyecektir (Bkz. Tablo 10).

Geleneksel Yemek Kültürümüzde Sınıflar ve Açlık: Yukarıda bir örnekmiş gibi sunulsa da günümüzde de “geleneksel” yemek kültürümüz iki ayrı kökene dayalı olarak ve iki ayrı hareket halinde yaşatılmaktadır: Seçkin köklerin saray mutfağı¹⁴ ile sağlıklı beslenme hareketinin yerel tohumları ve geleneksel üretimi.¹⁵ Bu ayrım, gelenekselin “olağan olarak yaşandığı” günlerde toplumun, iki ayrı beslenme alışkanlığına sahip iki ayrı tabakandan oluştuğunun da bir ifadesidir. Bu çalışmada da sözü edilen ikili köken kabul edilmekte olup konu edilen açların, aslında ikinci grupta yer alması gereken kişiler olduğu belirtilmelidir.

Bu çerçeveden orta halli bir hane içinde pişirilen geleneksel yemekler hakkında şu saptamalarda bulunmaktayım: Öncelikle, geleneksel yemeklerimizde kullanılan malzemeler, üretim, pazarda bulma ve alım değeri açısından oldukça erişilebilir niteliktedir. Malzemeler açısından bir sınıf farkı gözlemek zordur. Ayrıca, geleneksel yemeklerin hazırlanması da, genellikle, çok karmaşık değildir. Boş zamana ve yemek pişiren uzman kişilerin varlığına bağlı bir sınıfsal fark görmek kolay değildir. Üçüncü olarak, yemeğin yendiği mekân, hane içi üyeler ve konuklar açısından iyi ayrı alandan oluşur. Bu nedenle mekânın doğrudan sınıfla bir ilgisi olduğu iddia edilemez. Son olarak, geleneksel olarak belirlenmiş bir oturma, düzenleme sistemine ait olan sofranın yanı sıra, yemeklerin konma sırası tanımlıdır. Ayrıca sofraya getirilen bir yemeğin görünümünü, estetiği de tarifi ile ilişkili (yağın kızdırılarak çorba kâselerine dökülmesi vb.) olduğundan, sunumun sınıfsallığı da tartışmalıdır.

¹⁴ Geleneksel mutfağımızın, Osmanlı saray mutfağını kendilerine örnek alan daha seçkin bir hareket de bulunmaktadır. Orta halli insanınkinden farklı bir gelenekselliği olan bu mutfağa ait tarif, malzeme, pişirme teknikleri ve mutfağın oluşumu hakkında bkz. Yerasimos, 2002: 9-11, 41-50; Bilgin, 2003 ve 2004; Boudan, 2006; Zubaida, 2003; Ünsal, 2008: 431; Muhammed b. El-Kerim, 2009; Emecen, 2011.

¹⁵ Yerel tohum ve sebzeler ile geleneksel üretim ve pişirme tekniklerinin günümüzde sürdürülmesini sağlayan sivil toplum oluşumları için bkz. Petrini ve Padovani, 2011: 164, 165-166, 167; <http://www.bugday.org>. Geleneksel beslenmenin, sağlıklı ve dengeli beslenme ile ilişki üzerine çalışma ve girişimler için bkz. Baysal vd. 2000: 6-8; Tunçgenç ve Tunçgenç, 2010: XVII-XIX; <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00394>

Bu çalışmada incelenecek olan açlardan, açlık grevindekiler açısından daha klasik anlamda bir sınıfsallık bilinci (işçi, burjuva), anoreksiya da ise sınıfsal başlasa da (elit ve burjuva gençler) giderek yaygınlaşan ama cinsiyetçi bir tabakalaşma söz konusudur.

Konu edilen ilk iki açlık döneminde (kuraklık ve savaşlar), hem genel nüfustaki oranlarının küçüklüğü hem de sınıf bilinçlerinin ifadesi olan örgütlenmelerinin zayıflığı dolayısıyla, işçi¹⁶ ve burjuva¹⁷ sınıfı ayrımının kullanımı tercih edilmemiştir. Onun yerine, saray mutfağı ile halk mutfağı ayrımı yapılmıştır. Ayrıca, kentlerde (geçimleri toprağa bağlı olmayanlar) ve kırsalda yaşayanlar (ve geçimleri toprağa bağlı olanlar) arasında da ayrıma gidilmiştir. Çünkü aşağıda görüleceği gibi, açlık durumunda devlet yardımı öncelikle kenttekilere ulaştırılıyor ve yardımların içeriği kente özgü bir yaşam ve yemek alışkanlığına göre oluşturuluyordu (beyaz peynir, makarna, çay gibi).

Belirtilen toplumsal tabakalaşmalarla ilişkili olarak, çalışmada incelenen örneklerde açlık da iki tiptir: 1) Yemeğe ulaşabilenlerin (koşullar yüzünden) tercihe dayalı açlığı (estetik ve politik açlık). 2) (Koşullar yüzünden) yemeğe ulaşamayanların zorunlu açlığı (kuraklık ve savaşlarda açlık). Öyleyse *açlık, bir toplumsal tabakanın olağan kabul edilen diyetin yoksunluktur*. İleride işlenecek açlık örneklerinde de görüleceği üzere, bu tanımda açlık, tokluğun karşısı değildir. Örneğin, savaşlar döneminde açlık patlak verirken orta halli insanın alım gücü ve beklentisi zaten düşüktü. Kadınlar anorektik olmadan önce de toplum onların erkeklerden daha az yemesini öneriyordu.

¹⁶ Farklı yetkin kaynaklarda ayrıntılı incelenen bu konuyu, üç grupta şöyle özetleyebilirim: 1) *İşçi sayısr*: “1800’de de 1900’de de nüfusunun beşte dördü ziraatla meşguldü ve hayatlarını topraktan kazanıyorlardı” (Quataert, 2004: 961). Osmanlıdaki tüccar burjuvazisi “beraberinde proleterleşme getirme”mişti (Keyder, 1995: 107-108). Osmanlı’da ve cumhuriyetin ilk yıllarında işçilerin ortalama oranının yüzde 4 dahi olmadığı anlaşılmaktadır. Bu grup içindeki sanayi işçi oranı 1927’de 0,02’ydi. (Yavuz, 1998: 158; Şevket, 2007: 141) 2) *İşçinin niteliği*: Yine de, 1839-1913 yılları arasında, Osmanlı’da emeklerini satan dört grup işçi vardı: Nitelikli inşaat işçileri; niteliksiz işçiler (tarım ve fabrika dışı); fabrika işçileri ve tarım işçileri Ama bunların ilk ikisinin, sermaye – iş gücü odaklı kapitalist ilişkiler içinde olduğu söylenemez (Ökçün, Boratav ve Pamuk, 1985: 754, 757). Hatta 1835’te üretime başlayan Osmanlı’nın ilk kamu sanayi işletmesi İstanbul Kadırga’da, askerler işçilik yapıyordu (Karakışla, 1998: 28, 37-41). 3) *İşçinin sınıf bilinci*: Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyetinde işçilerin sınıf bilinci kazanmasının önündeki engellerden bazıları şunlardı: Okuryazarlığın düşük olması, tarım işçisi oranının yüksekliği, sınıf bilinci ile ilgili yabancı terimlerin Türkçe karşılığının olmaması, demokrasi ve özgürlükçü düşüncelerin yerleşmemesi, işçi örgüt ve hareketlerinin kısıtlanması, engellenmesi ve hatta yasaklanması. (Güzel, 1985: 804; Keyder, 1995: 145; Yavuz, 1998: 163, 173; Ahmad, 1998: 134)

¹⁷ Farklı yetkin kaynaklarda ayrıntılı incelenen bu konuyu şöyle özetleyebilirim: 1) “...Osmanlı ticaret burjuvazisinin toplumsal bir sınıf olarak ortaya çıkması ve imparatorluğun dağılması bir arada cereyan etmiştir” (Göçek, 1999: 260). 2) Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyetinin ilk yıllarında iki tip burjuva grubu vardır: a) *Bürokratik burjuvalar*: İlk 1876’tan itibaren, Batılı eğitim sistemlerinden geçmiş, subay kadroları arasında oluşur (Göçek 1999: 177, 181-182). Devlet kapitalizmi olarak nitelendirilen II. DSV’a kadar olan süreçte bu grup, ağırlıklı olarak yüksek bürokrat ve milletvekillerinden oluşuyordu. Bu iş ve güç birliği, II. DSV sırasında, tüccarların karaborsa ve spekülasyonlarla birikimlerini arttırması ile ayrışmaya başlar. (Keyder, 1995: 157-159; Göçek, 1999: 241-247; Kazgan, 2002: 56). b) *Ticaret burjuvazisi*: Grubun varlığı belirleyen etken sermaye değil, etnik kökendir. Osmanlı’daki ticaret burjuvazisi 18 ve 19.yy’larda azınlıklar tarafından geliştirilmiştir (Göçek 1999: 192). Müslüman / yerli tüccar yaratma girişimleri (yabancı sermayenin sınırlandırılması, teşvik kanunları vb.) karşısında, azınlıkların toplam nüfustaki oranlarının çeşitli gerekçelerle sürekli azalmasıyla grubun büyümesi hep sınırlı olmuştur. (Keyder, 1995: 112, 130-132; 144-145; Kazgan, 2002: 52)

2. Açlık

2.1. Kuraklıkta Açlık

Bağlam: 19.yy'da Osmanlı'da tohumda ve ekim türünde uzmanlaşmaya gidilmişti¹⁸. (Köymen, 1999: 2), 19.yy'da özellikle kıyı bölgelerindeki ticari tarım üreticisi gayri Müslimler, Batı'nın sanayileşmiş ülkeleriyle serbest ticaret anlaşmaları yapmakta ve tarımda verimliliği arttıracak yöntemler kullanılmaktaydılar. Ama genelde sabanla, hava koşulları; tarım bitkileri, tarımda yararlanılan hayvanlar ile mahsule zarar veren hastalıklar, hayvan ve böceklerle mücadele içinde tarım yapıyordu (Schilcher, 1998: 190, 192). Yine de 19.yy'da tamamen pazara dönük tarımsal üretim yapılmaya başlanmıştı. Ama üretimdeki artışın ana nedeni endüstrileşme değildi. Daha önceleri sürekli açık verdiği için köleler ve ücretli işçilerle karşılaşmaya çalışılan emek arzının, Balkan ve Kırım muhacirleri sayesinde artmasıydı (Ökçün, Boratav ve Pamuk, 1985: 759; Arıcanlı, 1998: 136-137).

I. DSV öncesinde Osmanlı “net buğday, un, pirinç ithalatçısı” durumundaydı. Ama garip bir biçimde 1880'lerin başında ithal ve ihraç edilen buğday oranı, neredeyse eşitti. 19.yy Osmanlısında ihraç edilen ürünlerin yaklaşık yarısını tarım ürünleri, bunun da yaklaşık %10'unu buğday oluşturmaktaydı. “Türkiye, ancak Cumhuriyet döneminde buğdayda kendine yeterli bir ülke haline gelebilmiştir” (Pamuk, 1985: 659; 1995: 35-37). Yani, kuraklığın yol açtığı kıtlık koşulları, üretim ve yukarıda da söz edilen, ithal edilmiş ürünlerin dağıtımındaki sorunlarla birlikte düşünülmelidir.

Açların Kimliği: Mehmet Yavuz Erler (2010b: 154-176), 1845 ve 1869-1875 yılları arasında Osmanlı Anadolu'sundaki¹⁹ kuraklığın doğrudan etkilediği kesimler olan, kırsal bölgede yaşayan çiftçi ve hayvancılardan yaşadıkları zincirleme sorunları şöyle sıralar: Tarım üretiminde düşüş, piyasadaki hububatın stoklanması, yüksek fiyata hububat satışı, hububat ihracatının yasaklanması; et kıtlığı, et fiyatlarında yükseliş; kasaba ve kentlere göç; salgın hastalıklar; yağma, cinayet, yolsuzluk.

Kuraklık mağdurlarına yapılan yardımların büyük çoğunluğunu tahıl (arpa) oluşturmaktaydı. Ayrıca devlet tarafından (karşılığı faizli ya da faizsiz sonradan ödenmek üzere) ya da halk tarafından (karşılıksız olarak) para, çift hayvanı, tohumluk tahıl yardımı da halka ulaştırılmıştı²⁰. (Erler, 2010b: 193-222, 282-288)

¹⁸ Osmanlı'da tek bir ürün çeşidine odaklanan (zeytin, meyve, şarap vb.) büyük çiftlikler 16.yy'dan itibaren görülür (Veinstein, 1998: 42, 45). 18.yy'ın sonlarından itibaren yaygınlaşan böylesi çiftlik-köylerde, pirinç gibi sulamalı tek ürün üretimi yapılmaktaysa da ana ürünler, buğday, arpa, pamuk, darıydı. Ancak tarımsal üretimi sürdürmek pahalı olduğundan çiftliklerin mandıra ya da sığır çiftliğine dönüştürülmesi eğilimi vardı. (İnalçık, 1998: 25-26, 28-29)

¹⁹ 1845'teki kuraklık sahası: Ankara, Konya ve Hüdavendigar vilayetleri. 1874 Anadolu kuraklık sahası: Ankara, Konya, Aydın, Hüdavendigar, Sivas, Adana, Kastamonu vilayetleri, Canik ve Bolu sancakları, İzmit, Malatya, Maraş, Diyarbakır (Ayrıca, Kıbrıs, İstanköy, Rodos adaları). (Erler, 2010b: 139, 146-154)

²⁰ Erler'in (2010b: 213, 214) aktardığı birçok örnekten şu ikisi verilebilir. 11 Mayıs 1874'te, Bandırma'daki memurlar ve

1800-1880 yılları arasında yaşanan bölgesel kuraklıkta, mağdurlara yardım edenler arasında yine kuraklık bölgesinden kişiler de vardır. Çünkü köylerini terk ederek kasabalara göç edenlere ya da kasaba ve il merkezindeki ekmek alacak parası olmayanlara yerli halk ve idareciler yardım etmiştir. (Erler, 2010b: 193-222)

Öyle ise kuraklık döneminde açlar ile toplumsal tabakalaşma arasında ilişki olduğu söylenebilir. Bu kısmın başında belirtildiği ve yukarıdaki örneklerde gösterdiği gibi, kuraklık yüzünden açlıkla yüzleşenlerin çoğunluğu köylüydü.

Açken Yenilenler: Aç insanların tükettiği, bazıları ağır hastalıklara yol açan, farklı şeyleri gruplandırılabilir (Erler, 2010a: 51-54; 2010b: 158, 160). (bkz. Tablo 1)

Tablo 1: Kuraklıkta yenilenler

		Besin Grupları		
		<i>Ekmek</i>	<i>Bitki</i>	<i>Et</i>
Besinlerin Niteliği	<i>Yenilebilenler</i>	Arpa unu Yulaf unu Buğday unu (nadiren)		
	<i>Yenmeyenler</i>	Süpürge tohumu Meşe palamudu Pamuk çekirdeği Ayrık otu kökü	Ot ²¹ Kurak havalara dayanıklı bitkiler Ağaç kabuğu Diken sapı Civelek otu Çuha tohumu Atık	Ölü hayvan At derisi
	<i>Kısmi yenilenler</i>	<i>Yabaniler</i>	Isırgan Pazı	
		<i>Yenilenlerin yenmeyen kısımları / balları</i>	Üzüm çekirdeği Mısır koçanı Mısır püskülü	Küçükbaş hayvan derisi
		<i>Pişmiş</i>	<i>Çiğ</i>	<i>Çürümüş</i>
Besin Durumu				

Kuraklık açlarının tükettiği besin grupları ile besinlerin niteliğinin ortaya konmaya çalışıldığı tablo 1'in²² dikkat çekici iki yönü vardır: İlki, kültür bitkisi ve hayvanını neredeyse hiç içermemesidir. İkincisi de, yenmeyen ya da yenilebilir şeylerin yenmeyen kısımlarının listede daha fazla yer

halk, 76 kile buğday, 70 kile mısır; Haziran 1874'te İzmit'te 14.499, çevre kazalardan 20.312.5 kuruş toplanarak Anadolu'daki kurak bölgelere dağıtılmak üzere Ankara'ya gönderilmiştir.

²¹ Açlıkta ot yemek olasılıkla en yaygın davranışlardan biridir. Demirtaş (2004: 38, 39), 16.yy Osmanlısındaki çeşitli afetlerin etkilerinden söz ederken, kıtlıkla mücadele eden Ege ve Karadeniz'de insanların "ot otladığı"nı aktaran belgelere de değinir.

²²Tablo 1'de besinlerin niteliği karışıklıklar halinde verilmiştir. Süpürge ve çuha tohumu ile civelek ve ayrık otu tedavi amaçlı kullanılan şifalı bitkilerdendir. Ancak, herhangi bir pişirme ya da içme geleneğine rastlanmadığından, "yenmeyenler" listesine alınmıştır. Listedeki atık, çöplerden toplanan yiyecekler (ileride değinilecektir) ile hayvan pisliğinden toplanan tahılları kastedecek biçimde kullanılmıştır. Atıklar, besin durumu açısından, leşler gibi çürümüş olarak değerlendirilmiştir. Bunun dayacağı Frankfurt'un dışkı konusundaki şu görüşüdür: "Dışkı besinin cesedi olarak düşünülebilir, yiyeceğin içindeki önemli maddeler tüketildikten sonra geriye kalan şey dışkıdır" "...Dışkı bizim ürettiğimiz ölümü temsil eder. ...Belki de ölümü çok içselleştirdiği için dışkıyı bu denli tiksindirici buluyoruz" (Frankfurt, 2012: 40).

tutmasıdır. Söz konusu bitki ve hayvansal parçaları olağan günlük diyetlerinde tüketen başka canlılar ve insanoglu kültürü varsa da 19.yy Anadolu halkı bunlar arasında değildir.

Tablo 1’den anlaşıldığı üzere, un bulacak kadar şanslı olanlar onu saf haliyle tüketecek kadarına sahip değillerdi. Ot bulanlar dahi, leş yemek zorunda kalmadıklarından, bir dereceye kadar şanslı sayılabilirler. Yani kuraklığa bağlı açlık sorununun aşama aşama ilerlediği, bu süreçte insanın tükettikleri aracılığıyla dönüştüğü iddia edilebilir (bkz. Tablo 3):

2.2. Savaşta ve Seferberlikte Açıklık

Bağlam: Zafer Toprak (2003: 2-4), 1914’te başlayan dünya savaşının tüm dünyayı sarstığını ve iki dünya savaşı arasında çeyrek yüzyıl geçmiş olsa da ilk savaşın etkilerinin 1945 sonuna kadar devam ettiğini ileri sürer. Toprak’ın işaret ettiği bu dönem Türkiye için gerçekten de kesintisizmiş gibi görünür. Ayrıca, yukarıda, toplumsal sınıflardan söz edilen kısımda ve öncesinde ve kuraklık döneminde de değinildiği gibi, Osmanlı’nın 19.yy’daki tarım ve endüstri alanındaki durumu, cumhuriyetin ilk yıllarında, hatta 1948 sonrası alınan Marshall yardımı ve 1950’li yılların ilk yarısından itibaren görülen tarım ekonomisi politikalarına kadar pek de değişmemiştir (Toprak, 1988: 19). İşte bu sebeplerle savaşların yol açtığı açlık, bu kısımda tek bir başlık altında incelenmiştir.

Açların ne yediğinden önce, açlığa yol açan koşullar hakkında, farklı kaynaklarda geçen bilgiler şöyle toparlanabilir: 1) Uygulamadaki savaş ekonomisi dolayısıyla ordu ve kentlerde yaşayanların ihtiyaçları ve iâşesi için “ekonominin kıt mallarına ” “kamu yararına” el konuyordu (Toprak, 2003: 1-5; Pamuk, 1999: 57, 60). El konulanlar arasında çift ve yük hayvanları da bulunuyordu²³. 2) Kurtuluş Savaşı’nda işgal kuvvetleri geçtikleri yerlerdeki köylülerin yaklaşık bir yıllık gıda maddelerine el koyabiliyordu²⁴ 3) Savaşlar boyunca insanların alım gücü düştü²⁵. 4) Savaşlar boyunca açlığın bir kısır döngü yaratmasının belki de en önemli nedeni ekmeğin ham maddesinde yaşanan darlıktır. Darlığı yaratan ve sürdüren koşullar şunlardır: a) Tarımda endüstriyel

²³ I. DSV sonunda ülkedeki “yük hayvanlarının sayısı yüzde 50, koyun ve keçilerin sayısı ise yüzde 40 oranında azalmıştı” (Pamuk, 2008: 150). Jütte (2008: 35-48), zincirleme ilerleyen farklı nedenler yüzünden (sakatlık, hastalık, savaşlar, yaşlılık, kuraklık vb.), toplumun değişik kesimlerinden insanların yoksulluk ve açlıkla yüzleştiğine dikkat çeker. “Zincirleme etki” yaklaşımı esas alınır, hayvan sayısının sadece devletin el koymasıyla azalmadığı kabul edilmelidir. Bunların bir kısmı savaşta telef olmuştur.

²⁴ Kurtuluş Savaşında Yunan işgali altında kalan Eskişehir’deki köylülerden yağmalanan gıda maddeleri ve canlı hayvan listeleri (Sankoyuncu vd., 2002: 153-210), insanların pazara ya da ihracata dayalı beslenmediği, olağan bir günlük diyetin, kişilerin kendilerinin ürettiği tahıl, baklagiller ve süt ürünlerine dayandığını da göstermektedir.

²⁵ Örneğin, I. DSV’nin hemen öncesinde, 1913’te, Osmanlı’da satın alma gücüne göre, kişi başı gelirin Fransa ve Almanya’nın üçte biri oranındaydı (Pamuk, 2008: 143). I. DSV döneminde, pazardaki gıda ürünleri fiyatı (ekmek, pirinç, makarna, fasulye, soğan, kahve, şeker, koyun eti, sadeyağ, zeytinyağı, ayrıca süt, patates, yumurta) ile işçi maaşları kıyaslamasına göre insanlar açlık sınırında yaşıyordu. (Çavdar, 1983: 56-65)

gelişmenin yaşanmaması²⁶, b) üretimdeki gerileme²⁷ ve c) tahıl politikalarının uygulamasında ortaya çıkan sorunlar²⁸.

Konu şöyle toparlanabilir: Vergiler, işsizlik, fiyat artışı, tohum ve hayvan kaybı, yetersiz hasat (el koyma, yangın vb), iş gücü yetersizliği, tarıma elverişsiz toprak gibi koşullar yüzünden, zaten az yiyen, beklentisi düşük olan insanların hem kilerlerindeki hem de bir günde tüketebilecekleri besin miktarını da azalmış, piyasa olan gıda maddelerine ulaşmaları güçleşmiş, gelirlerinin besine ayıracakları miktarı küçülmüştür.

Açların Kimliği: Yiyecek listesi daralanlar, modern anlamda bir sınıftan çok, geleneksel bir toplumsal tabakalaşmanın altında yer alanlardı. Bu açıdan, dünya savaşlarının (özellikle II. DSV) etkileri, köy ve kentlerde farklı olmuştur²⁹. Devletin iki resmi tutumu buna kanıt olarak gösterilebilir: 1) Kırsal alanlara yardımın ulaştırılmaması. 2) Savaş yılları boyunca devletin kırsal nüfustan talepleri.

Devletin, yardımın muhatabını seçmesinde köylülük ve kentlilik belirleyici olmuştur. II. DSV boyunca dar gelirli memurlara ve fakirlere yardım paketi veriliyordu (Metinsoy, 2007: 114). Köyler, istek ve şikâyetlerine rağmen kentlerdeki yardımlardan faydalanamıyor, köylerdeki yaşam standardının düzelmesi için devlet bir girişimde bulunmuyordu. Örneğin, I. DSV'nin ikinci yılında Osmanlı ekonomisi çökmüş, kentlerde sınırlı da olsa yardım paketleri (memur ve askerlere) dağıtılmıştır (Çavdar, 1983: 56-65). II. DSV sırasında ise askerlerin geride bıraktıkları ailelerden İstanbul'da yaşayanlarına ek maaş verilirken, köydekilere, tarımsal faaliyetlerin sürdürülebilmesi için diğer köylülerin işgücü arttırılarak (ımece usulü ile) bir destek verilmiştir. (Metinsoy, 2007: 152-154, 144-145, 301)

²⁶ Osmanlı tarım politikalarının etkisi Cumhuriyet Türkiye'sinde de sürmüştür. Savaş yılları boyunca, tarımsal üretim yapan toprak miktarı artmışsa da emek gücünde kıtlık yaşanmıştır. Tohum ıslahına gidilmişse de bunun sonuçları hızlı ve yaygın olarak alınamamıştır. Tarımda makineleşme 1924'te teşvik edilmişse de I. DSV sırası ve sonrasında azalan emek gücü nedeniyle olumlu karşılanmışsa da sınırlı bir alanda gerçekleşmiş (Adana, Trakya ve Ege) olup hem toprakların elverişsizliği, hem de 1929'da yaşanan dünya ekonomik krizi yüzünden etkili bir dönüşüm hareketi gözlemlenmemiştir. (Köymen, 1999: 2, 3, 9; Tekeli ve İlkin, 1999: 6-7, 8; Toprak, 1988: 26, 33)

²⁷ Bu koşulları Pamuk (1999: 59; 2008: 150), şöyle örnekler: II. DSV sırasında yaklaşık 18 milyon olan ülke nüfusunun %80'i kırsal kesimde yaşamaktaydı. Savaşlar boyunca, buğday üretimi, 1918'de %40, 1945'te ise %46 oranında gerilemişti. Rakamlar dolayısıyla, tahılın tek elden toplanması belki bir çözüm olarak görülebilir ama uygulamada pek işlemediği anlaşılmaktadır.

²⁸ I. DSV'de şehirlerde fiyat yüksekliği ve yiyecek kıtlığına yol açan etkenler arasında “tüccarların, dükkân sahiplerinin ve hatta tüketicilerin kıtlık beklentisiyle istifçilik yapmaları” vardır. Mal alımında kayırlan çiftlikler, malını devletten kaçıranlar, karaborsaya mal satışı, “uygulan politikaların yükünü küçük ve orta üreticiler”in çekmesi gibi sorunlar yüzünden sistem sağlıklı işlememiştir (Pamuk, 1999: 62-63; 2008: 154). Bu çalışma açısından, tahıl politikalarının uygulanmasındaki adaletsizlik ve ahlaki sorunların anlamı, gıdanın mevcut ama bazıları için ulaşılamaz olmasıdır. Zaten Pamuk (2008: 152) da açlık dönemlerinde sadece gıda maddelerinin miktarına değil, “varolan gıda mallarının farklı gruplar arasında nasıl dağıtıldığına” da bakılmasını önerir. Söz edilen dağıtım sorunu sadece tahıl için düşünülmemelidir. Örneğin, Duru (2008: 164-165, 168), Fiyat Murakabe Komisyonu'nun 1941'de artan et ve şeker fiyatlarını düşürme çabasından ve Ticaret Müdürlüğü'nün, tacirlerin depolarda tuttıkları peynirleri piyasaya dağıtma girişimlerinden söz eder.

²⁹ Farklı olarak, Pamuk (1999: 60) sorunun toplumsal tabakalar arasındaki benzerliğini vurgular: Köylü ve kentlilerin 1950'li yıllara kadar açık bir etkileşimi yoktur. Savaş yılları boyunca yaşam her iki alanda da çok güç olduğu için, kırsal ve kentsel kesimdeki dar gelirli ve yoksullar benzer zorluk içindeydiler. Bu nedenlerle, bulunan çözümler arasında göç son sıralarda yer alıyordu.

Devletin kırsal nüfustan taleplerine gelinecek olursa, köylülerin yardımlarda göz ardı edilmesi ama sürekli yardım eden olarak görülmesinin nedeni, devletin köylü algılamasında aranabilir. Söz konusu algının, Eric R. Wolf'un (2000: 18, 21, 22, 27, 30) belirlemeleriyle örtüştüğü görülmektedir.³⁰ Köylülerin artı ürününe el koyan hâkim yönetici grup, “kendisine aktarılan mal ve hizmetleri hem kendi yaşam standardını desteklemek ...hem de kendileri tarımla uğraşmayan fakat özel mal ve hizmetleri için beslenmesi gereken toplumdaki diğer gruplara” dağıtmak için kullanır (Wolf, 2000: 19). Bu açıdan kırsal kesimin, II. DSV boyunca tüm Türkiye'nin yükünü taşıdığını söylemek, hata olmasa gerek.

“Dış dünyanın talepleri karşısında kendi hane halkının geçim ihtiyaçlarının dengelenmesi” sorununu sürekli yaşayan köylüler, çözüm olarak iki zıt yoldan birini seçmektedirler: Üretimi arttırmak ya da tüketimi kılmak (Wolf, 2000: 35, 36). Köylülerin Yukarıda sürekli tekrar edildiği gibi savaşlar boyunca köylülerin üretimi arttırması söz konusu değildi. Yani köylülerin açlıkları kaçınılmaz bir sonuçtu. Savaşlar boyunca sadece kırsal kesim değil, kentlerde yaşayanlar da tüketimi kısma yoluna gitmişti. Ama kentin, ne kendi içinde ne de köyle aynı cins olduğu iddia edilebilir. Örneğin, azınlık da olsa burjuva ve üst düzey yöneticiler ile işçilerin açlığının aynı olmayışı ya da dar gelirli memurların devlet desteğinden yararlanması ama dar gelirli belediye çalışanının yararlanamaması gibi³¹.

Öyle ise savaşlar boyunca açlıkla yüzleşmek zorunda olanlar şöyle sıralanabilir: 1) I. DSV sırasında Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz illerinde savaştan en çok etkilenenler olarak ağırlıklı olarak kadın, babasız aileler, çocuk ve yaşlılardan (kadın ve erkek), ayrıca sakat ve hastalardır (Aslan, 2000)³². 2) Köylüler.³³ 3) Kentlerdeki “sabit ve dar gelirli memurları, düşük gelirli emekliler ve diğer fakir halk kesimleri”, “emekli, dul, yetim”ler (Metinsoy, 1997: 292-295).

³⁰ Wolf'a göre köylüler, hâkim bir gruba artıkları [artı ürün] aktarılan, kırsal rençperlerdir. Gelirleri üç parçaya bölünür: *İkmal ve İkame, Kira ve Tören Fonu*. II. DSV'de devletin kırsal kesimden taleplerinin (Pamuk, 1999: 60-65), bu fonlarla kesişimi şöyle gösterilebilir: 1) *Tarım üretimine el koyma* (ikmal ve ikame fonu): Örneğin, devlet, üreticinin elindeki tüm hububatın, 1941-42 yılları arasında geçimlik, tohumluk ve hayvan yemi gibi paylardan artı kalanını satın alıyordu. 1942-43 yılları arasında ise üretimin %25'ini alıyordu. 2) *Para olarak vergi* (kira fonu): Örneğin, 1943'ten savaş sonuna kadar sürmüş Toprak Mahsulleri Vergisi (1944'te, tüm mahsuller için vergi oranı %10'du). 3) *Emek yükümlülüğü* (kira fonu): Örneğin, askerlik, yol yapımı, diğer köylülerin tarım faaliyetlerini sürdürebilmesi için, imece usulü, işgücü sağlama vb.

³¹ II. DSV'de yardımlardan yararlananlar ve yararlanmayanlar için bkz. Metinsoy, 2007: 292-391.

³² Jütte'nin (2011: 36-41, 51-60, 226), kazara ve yapısal yoksulluk sebebi olarak kabul ettiği bu gruplar, tarihte olduğu gibi günümüzde de yoksulluktan en çabuk ve yıkıcı biçimde etkilenen toplumsal kesimleri oluşturmaktadırlar.

³³ I. DSV öncesinde, kırsal nüfusu topraksız köylüler (ortakçı olarak çalışan tarım işçileri), “bir çift öküzle aile işgücünün ekebileceği büyüklükte arazi kullanan aile işletmeleri”, tarıma elverişsiz toprak sahipleri ve yeterli iş gücü olmayanlardan oluşuyordu (Pamuk, 2008: 141). Öyleyse, dünya savaşları boyunca köylü derken, ekonomik göstergeleri aynı cins olmayan bir gruptan söz edilmektedir.

Açken Yenilenler: Sınırlı kaynaktan elde edilen savaşlar döneminde açların beslendiği şeyler, verilerin niteliği ve okuma pratikliği açısından dört grup halinde düzenlenmiştir: 1) *Yardım paketleri*, 2) *Un ve ekmek*, 3) *işçi öğünleri*, 4) *Kentli ve köylülerin tükettiği diğer besinler*.³⁴ (bkz. tablo 2)

1) *Yardım paketleri*: II. DSV'deki paketlerin içindeki gıda maddeleri şöyle sıralanabilir: Şeker, makarna, kahve, çay (Metinsoy, 2007: 114). I. DSV sırasında, Rus işgali ve yerli gayri Müslim gruplarla çatışan bazı Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz il ve köylerine³⁵ yardım yapan Bakü Müslüman Cemiyet-i Hayriyesi tarafından dağıtılmış paketlerin içeriği şöyledir: Mısır, buğday, arpa, un, mercimek, tuz, şeker, çay (Aslan, 2000).

2) *Un ve ekmek*: Savaşlar boyunca kıt tahıl, ondan elde edilen kıt ekmek ve bunlar üzerine yolsuzlukların önlenmesi için bazı yollar geliştirilmiştir: 1) 1942 yılında Ankara ve İstanbul'da ekmeğin karne ile dağıtılması. 2) 1941'de tek tip ekmek üretimi kararnamesi.³⁶ Buna göre halka saf buğday yerine, başka tahıllarla karışık bir ekmek sunuluyordu: Arpa, çavdar, mısır unu, bulgur. 3) Halkın eldeki kıt unu, çeşitli bitkilerle arttırması. Örneğin, II. DSV boyunca insanlar süpürge tohumu, tarım ilaçlı tohumlukları, darı ya da küşneyi³⁷ ekmeçlik olarak kullanmıştı. Kurtuluş Savaşı döneminde, Eskişehir'e hasat ya da hasada yakın bir zamanda gelen Yunan birlikleri, geçtikleri her yerde ekili tarlaları yakınca³⁸ halk, yenilebilen yabancı otlar³⁹ birlikte yoğurdıkları ekmekleri tüketmişti. Aynı dönemde Antep haklı una kepek ve dövülmüş acı zerdali çekirdeği katıyordu. 4) Bir kişinin, yaş gruplarına göre, bir günde tüketebileceği ekmek gramının, sürekli azalan şeklinde, düzenlemesi. 5) II. DSV sırasında lokanta ve yemekhaneler gibi yerlerde, ekmek dışında unlu mamul yapım ve satımının yasaklanması. (Gömeç, 1989: 88-90; Kılıç vd., 2003: 195-196; Metinsoy, 2007: 69, 108, 116; Duru, 2008: 163-164)

³⁴ Bu kısımdaki, II. DSV ile ilgili tüm veriler Metinsoy'un çalışmasındandır. Metinsoy'un (2007), anı ve gazetelerden yola çıkarak II. DSV'de köylerde yenilenler hakkındaki verileri için bkz. s. 142-144; kentlerdeki dar gelirliyle yapılan yardımlar konusunda bkz. s. 292-295.

³⁵ Derneğin yardım ulaştırdığı yerlerden bazıları şunlardır: Kars, Ardahan, Artvin, Van, Muş vb. (Aslan, 2000: 194, 217, 218, 252, 271, 273, 295)

³⁶ Açlar için ekmeğin önemi şöyle bir dolaylı hesaplama ile vurgulanabilir: "Genel olarak beden çalışması az ve değişik besin gruplarından yeme imkânı olan yetişkin erkeklere günde 150-300, kadınlara 100-150 gr. ekmek yeterliyken, beden çalışması çok olanlarda bu miktarlar birkaç katına çıkmaktadır" (Baysal ve Över, 1994). Ekmek, 250gr'dır. II. DSV sırasında günde ortalama sekiz saat çalışan işçiler, günde ortalama 500-750 gram ekmek tüketiyordu (Metinsoy, 2007: 203-205, 225, 261). Ekmeğin kalitesi ve ekmekle birlikte alınan diğer besinlerle ilgili yukarıdaki değinimler göz önünde bulundurulursa, işçilerin tok olduğunu iddia edilemese de dengesiz beslendikleri ve gereksiz karbonhidrat aldıkları söylenebilir. Çalışmanın bu kısmında sürekli vurgulandığı gibi, ek gıdaların azlığı ya da yokluğu nedeniyle aç karın ekmekle doyurulmaktaydı. Yani yine dönemin ana sorununa gelinmektedir; *tek yönlü, yetersiz beslenme*.

³⁷ Baklagillerden olan *küşne* ya da *burçak*, ülkemizde yaygın olarak yetiştirilen hayvan yemlerinden biridir. Günümüzde bitkisel sağaltım kapsamında, ilaç ve kür olarak kullanılmaktadır.

³⁸ Kurtuluş savaşında Eskişehir, 19 Temmuz 1921- 2 Eylül 1922 tarihleri arasında Yunan işgali altında kalmıştır (Sankoyuncu vd., 2002: 150-151)

³⁹ Katıkl ekmek ya da ottan şebit denilen bu ekmeklere sıklıkla katılan bitki, haşlanıp kıyılmış / dövülmüş galeyan (labada / efelik) denilen yabancı pazardı. Ancak kullanılan unun da kalitesi düşüktü (yanık buğday / kepekli buğday / kepekli arpa).

3) *İşçi öğünleri*: İşçilerin iş yerlerindeki mönülerinin ortak yönleri şöyle belirlenebilir: Düşük kalori, eksik öğün (öğlen yemeği), hiç yemek vermeme, sadece ekmek, sadece yemek (belirsiz)⁴⁰.

4) *Diğer besinler*: Hem Kurtuluş hem de I. DSV’ında, insanların hayvanların (atların) pisliğindeki arpa tanelerini toplayıp temizleyip yediği aktarılmıştır (Aslan, 2000: 218; Kılıç vd., 2003: 196).

Kurtuluş Savaşı sırasında, Fransız işgali altındaki Antep’te insanlar kedi, ölü beygir ve eşek, üzüm, fıstık yemek zorunda kalmıştı (Gömeç, 1989: 88-90).

II. DSV sırasında Trabzon/Vakfikebir’de insanların ellerinde yiyecek olarak sadece balık kalmıştı (Metinsoy, 2007: 144).

II. DSV sırasında kenttekilerin bulamadıkları ya da güçlükle ulaştıkları besinler ise şöyle gruplanabilir: 1) Beslenme zincirinden çıkan ya da nadiren giren şeyler (Süt, peynir, yoğurt, piring, yağ, et, fasulye, nohut). 2) Ulaşılabilenler (Gaz kokulu peynir; düşük gramajda, az pişmiş ya da ağırlaştırmak için bol su verilmiş hamur kıvamında, unu çavdar, arpa, kepek karışık ekmek; tarlalardaki hasat kırıntısı buğday; çöplerden bulunanlar). (Metinsoy, 2007: 67-69, 96, 116)

Tablo 2: Savaşlarda yenilenler

		Besin Grupları				Besin Durumu
		<i>Ekmek</i>	<i>Diğer Gıdalar</i>	<i>Et</i>	<i>Sebze – Meyve</i>	
Besin Listesindeki Yeri	<i>Yenilebilenler</i>	Buğday Arpa Çavdar Mısır Bulgur Acı badem	-Çay -Kahve -Tuz -Şeker -Pekmez -Baklagiller (Mercimek Bakla Nohut) -Tahıl (Bulgur Makarna Tarhana)	Et Sakatat Balık	Sebze Üzüm Fındık	<i>Pişmiş</i>
	<i>Yenmeyenler</i>	Yanık buğday Süpürge tohumu	Atıklar	Ölü eşek ve at Kedi		<i>Çürümüş</i>
	<i>Kısmi yenilenler</i>	<i>Yenilenlerin yenmeyen kısımları / balleri</i> Arpa kepeği Buğday kepeği				
	<i>Yabaniler</i>	Galeyan				<i>Çiğ</i>

⁴⁰ Yemeğin yendiği yere göre, işçilerin yedikleri şöyle gruplanabilir: Devlet ve Büyük Çiftliklerdeki Tarım İşçileri: Günde dört öğün; sabah (ekmek), kuşluk (somun ve bulgur pilavı), öğle (somun, ayran ya da şerbet), akşam (somun ve buğday kırması çorbası, nadiren et ve sebze ilavesi). Maden İşçileri: Günde iki öğün; kahvaltı (ekmek, çorba), diğer öğün (mısır unundan malay, nohutlu bulgur pilavı ya da bakla). İşçilerin Evlerindeki Yemekleri: (Belirsiz öğünlerde) Mısır unundan yemekler, pekmez, mumbar, köylülerle takas sayesinde nohut, fasulye, un, tarhana, bulgur, mercimek. Bkz. Metinsoy, 2007: 203-205, 225, 261

Tüketilenlere bakıldığında, *Kuraklık* dönemindekilerden farklı olarak, *Savaşların* aç bıraktıklarının tükettikleri aracılığıyla topyekûn “insanlıktan çıkmadıkları” görülmektedir. Leşçil olarak nitelendirebilecek çürümüş besin tüketiminin hem köylü hem de kentliler tarafından gerçekleştirildiği unutulmamalıdır.

Kuraklık açlığı ile *Savaş* açlığının bir farkı daha bulunmaktadır: *Kuraklık* döneminde kendine yeter üretim yapan hanelerin elinde bir şey kalmadığı için kesin açlıkla yüzleşmeleri gerekiyordu. Varlıklarını sürdürebilmeleri göç ve yardımlara bağlıydı. Savaş döneminde ise sınırlı da olsa üretim ve ithalat devam ediyordu. Devlet stoklama yapıyor ve halka adilliği tartışmalı da olsa gıda dağıtıyordu. Yeterli ve dengeli beslenemeyen, günlük enerji ihtiyaçlarını karşılayamayan insanların fiziksel var oluşları zayıf ve hastalıklıydı⁴¹.

Kuraklık ve savaşlardaki besin değişimi ve insan dönüşümünü ortaklıklardan hareket edilerek şöyle özetlenebilir (bkz. tablo 3):

Besin Durumu	Besinlerin Değişimi	İnsanın Dönüşümü	Varlık Durumu
Pişmiş	Saf besinler	Kültürel varlık	Yaşam
Çiğ	↓	↓	↓
	Yenilebilir yabani bitkiler	Melez – yarı evcil	
	↓	↓	
Çürümüş	Kültür bitkilerinin yenmeyen kısımları ya da hiç yenilmeyenleri		↓
	↓		
	Yenilmeyen yabani bitkiler	Yabanıl varlık	
	↓		
	Leşler / Atıklar		Ölüm

2.3. Protestoda Açlık

Bağlam: Açlık grevinin⁴² amacı, “bir kişinin, bir borcu ödemek, bir yanlış telafi etmek ya da bir amacı başarmak için kendisini aç bırakması”dır (Lowder, 2011: 78). Dönüşümlü açlık grevinde, “grevcilerin belirli aralıklarla beslenmesi veya başkalarıyla yer değiştirmesi”, ölüm orucu ya da süresiz açlık grevinde ise “istekleri yerine getirilmediği sürece grevin de aynı kişilerce devam ettirilmesi” söz konusudur (Feyzioğlu 1993: 161).

⁴¹ II. DSV boyunca ülkede sıkça görülen tifüs, verem ve sıtma hastalıkları ile hastalığa bağlı ölümler konusunda bkz. Metinsoy 2007: 364-391.

⁴² Açlık grevinin geleneksel bir uygulama olduğuna ilişkin veriler bulunmaktadır: Örneğin, Ortaçağ İrlanda’sında *troscadh* ya da *cealachan* adıyla bilinen açlık grevinde kişi, haksızlık eden birine karşı çıkmak isterse, onun kapısının önünde kendini aç bırakırdı ve açlıktan ölmesi durumunda, haksızlık eden kişi, kurbanın ailesine ödeme yapmak zorunda kalırdı (Lowder, 2011: 78). Düşman için, özellikle onun kapısı önünde, düşmanın küçük düşürülmesinin amaçlandığı oruç tutuma geleneği Japonya ve Hindistan’da da vardı (Ratcliffe, 1948: 552). 16.yy İngiltere’sinde *Kara Oruç* adıyla bilinen uygulamanın ise iki yönü dikkat çekicidir: Kişinin orucu kiraladığı bir başkasına da tutturabilmesi ve suçlanan kişinin orucun gücüyle öl(dürül)ebileceğine inanılması (Standart Dictionary, 1972: 370).

Türkiye’de açlık grevi politik bir eylem biçimi olup 1980 askeri darbesi sonrası toplum gündemine sıkça gelmiştir. Ölüm orucuna da dönüşebilen bu grevlerde ölüm vakaları⁴³ da yaşanmıştır (Soyer 2000). Bu iki eylemin ortak özellikleri şöyledir: Hükümet otoritesine yöneliktir. Bir protesto eylemidir. Özellikle politik mahkûmlar tarafından uygulanır.⁴⁴ Tutuklu ve hükümlülerin bu eylemleri tercih etme gerekçelerini Feyzioğlu (1993: 161) şöyle sıralar: Cezaevi koşullarının iyileştirilmesi, ziyaret olanaklarının artırılması ve savunulan görüşü topluma duyurmak.

Oruç⁴⁵ edimi de göz önünde bulundurularak, açlık grevi ve ölüm oruçlarının genel özellikleri şöyle sıralanabilir: 1) Açlık grevinde bir - iki madde ve su dışında, tüm yiyecek ve içecekler yasaktır. 2) Grev, politik bir eylem tekniği olup yapıma nedeni, iktidar ya da baskın grubun gözünde kendini acındırarak ellerindeki imkânların paylaşılmasını ummaktır. 3) Açlık grevine, elinde güç bulunduran kurumların bu gücü adil kullanmadıkları inancı ile kalkışıldığından, geleneksel açlık grevinin adaletsizliğin simgesi olma özelliğini, politik açlık grevi de taşımaktadır.⁴⁶ 4) Ayrıca grev sonunda hakların elde edilmesi, isteklerin kabul edilmesi beklentisinin olması, grevciler ve temsil ettikleri grup açısından bir yenilenme / yeniden doğuş olarak yorumlanabilir.

Açlık grevcilerinin yukarıda sözü edilen diğer açlardan belirgin iki farkı vardır: *Açlıklarını umursamakta* ve *iştahlarını kontrol edebilmektedirler*. Bunun önemini vurgulamak için Daniel Cappon’ın (akt. Mennell, 1996: 20-21), açlık ve iştah ayırımından yararlanılabilir. Cappon açlığı, zihinsel bir durum olarak nitelendirir; “arzunun iç zihinsel farkındalığı”, iştah ise daha çok psikolojik bir durum olup kişinin yapmaktan hoşlandığı şey olarak iştahı hissettiğini söyler; “Bir bireyin iştahı, onun yemeğe eğilimi ve arzudur”. Yani bu ayrıma göre, açlık grevcileri hem fiziksel açlıklarını hem de yiyecek ve içeceklere yönelik psikolojik arzularını denetim altına almaktadırlar. Kısaca çift cephede savaşılmaktadır; hem otoriteye hem de kendi fizyoloji ve psikolojilerine karşı.

⁴³ Düzenli bir veri kaynağı bulunamamıştır ancak wikipedia’nın “Türkiye’de açlık grevleri” maddesinde, 1980 sonrası ölüm oruçları ve açlık grevlerinde yaşamını yitirenlerle ilişkin bilgiler bulunmaktadır. Bkz. http://tr.wikipedia.org/wiki/Türkiye’de_açlık_grevleri, indiriliş: 01.04.2013. Örneğin, F tipi cezaevlerini protesto etmek üzere 20 Ekim 2000 tarihinde açlık grevi (ölüm oruçları 19 Kasım 2000’de başlamıştı), 21 Ekim 2004 tarihinde 1461’inci günü tamamlanmışken, cezaevleri (816 hükümlü ve tutuklu ile başlamıştı) ve dışındaki grevcilerden 117’si yaşamını yitirmiş, 800’den fazlası sakat kalmıştı. Bkz: Alper Turgut, “Ölüm Orucunda Beşinci Yıl”, *Cumhuriyet Gazetesi*, 21 Ekim 2004 Perşembe;

⁴⁴ Açlık grevinin Rus mahkûmlar, kadınların oy hakkı için mücadele eden İngiliz, İrlandalı ve Amerikalı kadınlar tarafından kullanımı ve İrlanda iç savaşı ile İrlanda’nın özgürlük hareketi içinde yaygınlaşması konusunda bkz. Ratcliffe, 1948: 552-555.

⁴⁵ Oruç, yiyecek, bazen içecek ve bazen de belirli bir yiyeceğin, kısmen ya da tamamen, dini, çile ile tövbe ya da başka nedenlerle, gönüllü yokluğu olup amaçları açısından iki grupta sunulur: 1) Ayinsel bir temizliğe erişmek. 2) “Doğaüstülerin gözünde kendini acınacak biri olarak sunmak” (Funk and Wangalls, 1972: 369-370). İrade ile iştah arasındaki çatışmayı kıskırtan bu uygulamanın işlevleri şunlardır: Verimliliği sağlama, refah veren tanrılar üzerinde güç oluşturma, kurmaca ölüm deneyimini yaşatma (özellikle tövbekârlar tarafından), günahlardan arınıp yeniden doğuşa aracılık etme (Hocart, 1948: 144-146).

⁴⁶ Jack Tresidder (1998: 78-79), orucun geleneksel uygulamalarının adaletsizlik ve üzüntünün simgesi, modern oruçların ise “politik bir teknik” olduğunu ileri sürer.

Açların Kimliği: Türkiye’de açlık grevini eylem olarak, siyasi açıdan hükümet dışı, muhalif sol politik görüşlere sahip kişi ve grupların tercih ettiği görülmektedir. Açlık grevini, tutuklu ve hükümlülerin başlattığı anlaşılmaktadır. Ama onların yakınları da eyleme katılabilmektedir (Feyzioğlu, 1993: 161). 1982 ve 1984’te Diyarbakır, 1984’te İstanbul, 1989’da Eskişehir ve Aydın cezaevlerinde ve 1996 yılı açlık grevi ve ölüm oruçları, eylem ya da açlık grevindekileri destekleme eylemi olarak çeşitli sol gruplar tarafından uygulanmıştır⁴⁷ (Ölüm Ufkundaki, 1998: 10-15, 62-65). Ülkemizde, bazen sivillerin, yine benzer bir amaçla, baskın olan, hükmeden gruba direnmek ve görüşlerini bildirmek üzere açlık grevine girdiği örneklerle de karşılaşılabilir⁴⁸.

Açlık grevcilerinin günceleri, anılar ve manifestolardan anlaşıldığı üzere, açlık grevi, bir grubun (kolektif özgürlükçü, devrimci vb. nitelenen), bir başka gruba karşı (düşman, faşist vb. nitelenen) görüş ve direnişinin simgesel eylemidir. Ölüm orucu sonucunda kayıplar yalanmışsa, ölümün tükendiği ama “devrimci iradenin sonsuz gücü”nün ayakta kaldığı vurgulanmaktadır. (Ölümü Yenenleri, 1997; Ölüm Ufkundaki Zafer, 1998)

Açlık grevi, bedende kalıcı hasarlar bırakabilmektedir. Söz konusu hasar(lar)ın, burada sözü edilen tüm açların bedenlerinde görüldüğü / görülebileceği hatırlatılmalıdır: Kilo kaybı; kas ermesi; beyin ve sinirlerde küçülme, bozulma, iltihap; deri ve saçlarda dökülme, pullanma; gözlerde canlılık kaybı; kansızlık; sindirim sisteminde bozulma, ishal; iştahsızlık; kalp – damar sisteminde yetersizlikler. (Soyer 1989: 58)

Açken Yenilenler: Açlık grevinin mönüsü üç grupta ele alınabilir: 1. *Grev boyunca yenilen / içilenler*, 2. *Zorla besleme*, 3. *Grev sonrası beslenme*.

1. *Grev boyunca yenilen / içilenler:* Ana yemek, grevci deneyimi ve doktor açıklamaları ışığında, tuz ve şekerdir. Ama doktorlar, açlık grevi sırasında, “farklı şekerler, yağ asitleri ve ketonlar”ın kullanımını önerir. Grevde amaç ölüm olmadığı için, grev boyunca suda eritilmiş şeker ve tuz alımı önemlidir. Grevciye “günde 2 gr. tuz, bazal metabolizmalarını karşılayacak kadar şeker, 2200-2500 ml. su verilmelidir” (Kara Kitap, 1989: 131, 133; Ölüm Ufkundaki, 1998: 60, 75).

Sadece “ağızdan ya da damardan - 100-150gr. glikoz, yaklaşık 50-75 gr. proteinin yıkımını önler”. Günde tüketilen protein miktarının da yaklaşık 75.gr. olduğu göz önüne alınırsa, açlık grevinde şeker alımının önemi daha iyi anlaşılacaktır. Çünkü açlık grevindeki bir insanın beyni ve

⁴⁷ Destek amaçlı açlık grevinin Almanya, İsviçre ve Fransa gibi Avrupa ülkelerinde Türkiye kökenli sol gruplar ve kişiler tarafından da uygulanması konusunda bkz. Ölümü Yenenleri, 1997: 449-450.

⁴⁸ Örneğin, dövize endeksli konut kredilerini ödeyemedikleri için basında “dövizzedeler” olarak tanınan kişilerin 33 günlük açlık greviyle ilgili haber için bkz. “Dövizzedeler – Açlık grevi Sona Erdi”, *Cumhuriyet Gazetesi*, 21 Eylül 1996 Cumartesi. Ayrıca, 1998 yılında Refah Partisi’nin Anayasa Mahkemesi tarafından kapatılma kararını protesto etmek isteyen 15 partilinin, ramazan oruçlarını bir gün süre ile açmaması ile ilgili haber için bkz. Salih Şahin “Oruç Açmayarak Protesto Ettiler”, *Hürriyet Gazetesi*, 20 Ocak 1998.

sinir sistemi için gerekli olan enerji, önce yağ dokusundan alınır. Bu depoların tükenmesi durumunda kaslardan başlayarak protein deposu kullanılır (Soyer, 1989: 56).

Açlık grevi süresince, grevcinin tuz ve şekere ulaşamaması kıtlık, zorunlu açlık ya da şiddet olarak yorumlanabilir. Örneğin 1989'da Eskişehir cezaevindeki açlık grevinde, Adalet Bakanlığı'nın 1 Ağustos genelgesi (1988) dolayısıyla grevdeki hükümlü ve tutuklulara, "grevi uzatıcı bal, şeker ve tuz" verilmemiştir (Kara Kitap, 1989: 18, 196). Tahmin edileceği gibi bu tavır eylemciye iki seçenek bırakmaktadır; açık grevini bırakmak ya da ölüm orucuna dönüştürmek.

2. *Zorla besleme*: Grev sırasında, grevcilerin iradesi dışında, gücü kırılmak istenen otoritenin zorla grevcilerin bedenini kırarak grevi sonlandırma, işlevsiz hale getirme yöntemidir.

Geleneksel ve politik açlık grevlerinin ortak özelliği, açlık eylemcinin kararı olsa da, varlık durumuna ilişkin kaderin kendisinin değil karşı tarafın (düşman ya da otorite) elinde olmasıdır. Grevci açısından, grev sonunda hedeflenen şey ölüm olmadığından, ölüm yaşanması halinde bunun sorumlusu, ahlaki yoksunluk ya da ikilem içindeki otoritelerdir⁴⁹. Bu açıdan zorla müdahalenin temelinde ahlaki bir kaygı da yatmaktadır. Ahlaki kaygılar, iki grupta toplanabilir: *Otoritenin bakış açısından zorla beslemenin ahlaki gerekliliği*⁵⁰ ve *zorla beslenen grevcinin özlük, varlıksal hakları*⁵¹.

Ratcliffe (1948: 553), İngiliz kadın oy hakkı eylemcilerinin hapishanedeki direnişini kırmak için besine dayalı iki girişimden söz eder: Zorla besleme ki mönü süt ve et suyunda oluşur, bir diğeri de lezzetli, incelikte sunulmuş özel yiyecek ve içecekler.

Ülkemizdeki zorla beslemenin içeriğine ilişkin sınırlı verilerin ilki, 1981 yılına aittir (Soyer 2000). Grevcinin ölümüne yol açan bu müdahalede kullanılan besin, ne ilginçtir ki ekmektir. Ayrıca ülkemizde zorla beslemede, serum ya da burundan besleyici sıvı da verilebilmektedir (Feyzioğlu, 1993: 164).

3. *Açlık grevi sonrası beslenme*: Bu dönem oldukça hassastır. Grevde uzun süre kalmışlara tuzlu ve şekerli serum, "vitamin ve metabolizma düzenleyici maddeler" verilmektedir. Ağızdan beslenebilecek durumda olanların ihtiyaç duyduğu kalori, doktorların önerdiği diyetle göre, önce ağırlıklı olarak karbonhidrat, zamanla protein ve yağla karşılanır. Örneğin, komposto ile başlayan günlük diyet, sağlıklı ve dengeli bir öğünle sürdürülür (yoğurt, köfte, pilav ya da makarna vb.).

⁴⁹ Ratcliffe (1948: 553, 554), açlık grevini bu ahlaki yönünü, otorite açısından şöyle ifade eder "bir kişinin ölümüne kasıtsız neden olma, bireysel vicdana yönelme."

⁵⁰ Türkiye'de açlık grevine müdahalenin hukuksal zemini, 1980 anayasanın 17. maddesinde güvence altına alınan vücut bütünlüğünün korunması, 17/1. maddesinde kişinin varlığını koruma ve geliştirme hakkı ve 12. maddesindeki bu hakların devredilemezliğine dayandırılır (Feyzioğlu, 1993: 164-167; Boran, 2007: 100, 102).

⁵¹ Grevcinin iradesi dışında yapılan zorla besleme, işkence olarak görülmekte ve müdahalenin uygulayıcıları olan doktor ve hapishane yöneticilerinin tarafsızlıkları ve mahkûmun haklarını çiğnemeleri bakımından tartışılmaktadır. Bzk. Soyer, 2000.

Ancak bu ideal mönünün uygulanmasına ilişkin sınırlı veride karşılaşılan yemek listesi oldukça kısadır: 1989'da Aydın cezaevindeki açlık grevinin 52. gününde bitirilmesinden sonra grevcilere “iki gün çorba ardından da mercimekli pılav” ya da sadece “günde birkaç kez” “gerek miktar olarak, gerekse kalite yönünden yetersiz” pirinç çorbası verildiği rapor edilmiştir. İnsan Hakları Derneği ayrıca süt, yumurta, peynir göndermiştir. (Kara Kitap, 1989: 104, 108, 111, 121, 123, 136-137)

Görüldüğü üzere, açlık grevi süresince öğün, porsiyon ve lokma tamamen eşit miktar ve içerikte olup kalori ve minerale indirgenmiştir. Grev sonrası beslenme ise tersine, tam öğün dizimlerinden oluşur; dengeli beslenmenin kurallarına uygun, ideal bir niteliğe sahiptir.

Açlık grevcileri ve onların karşısında yer alan iktidar temsilcisinin yollarının kesişmesi, başka bir deyişle iki tarafın da aynı anda tok olması pek mümkün görünmemektedir (bkz. tablo 4).

Tablo 4: İktidar ve grevcinin açlıkla ters ilişkisi

<i>Açlık</i> ←	- ↓ İktidar ↓ +	→ <i>Tokluk</i>
	Koşullar	
	Beden	
<i>Tokluk</i> ←	+ ↑ Grevci ↑ -	→ <i>Açlık</i>

Taraflar arasındaki zıtlıklar açıklanmadan önce açlık ve tokluk ya da *doym* ile ne kastedildiği vurgulanmalıdır. Açlık grevinde aç olmanın nedeni her ne kadar yemek yemeyi ret ise de greve başlanmasının nedeni kötü koşullardır. Dolayısıyla doyum da istenilen, ideal, sağlandığında ancak gerçekleşir. Öyleyse grevcinin bedeni (aç - tok) ile değiştirilmek istenilen koşullar bir paralellik içindedir. Açlık, hem koşullarda ideal eksikliğini hem de fizyolojik beslenme ihtiyacını; tokluk da benzer şekilde, hem koşullardaki idealliyi hem de fizyolojik besin ihtiyacının karşılanmış olmasını ifade etmektedir.

Buna göre, iktidarın iradesi, grev öncesi koşullar üstünde, grev sırasında ise beden üzerinde fazladır. Ama koşullar üzerindeki iradesi zayıfladıkça, grevcinin bedenini kurtarma şansı artar. Her iki alanda da güç istediği durumlarda, zorla besleme yöntemini kullanır. Grev sonrası iktidar iradesi yine büyük ölçüde koşullar üstünde güçlüdür. Çünkü kaynaklarda, bir taleple başlayan her açlık grevinde, hükümet, ilgili yetkin kurumlar ya da hapishane⁵² yönetiminin düzenlemeye gitmediği bildirilmektedir. Talebi karşılsın ya da karşılanmasın grevci kendi bedeni üzerindeki iradesini kaybedebilmektedir. Örneğin, 1989'da Aydın ve Eskişehir'deki yüzden fazla açlık grevcisi rahatsızlanmış, bazılarında kalıcı hasarlar oluşmuştur. (Kara Kitap, 1989: 124-130)

⁵² Örneğin, Eskişehir Cezaevi'nde 1988 yılı Haziran ayında yapılan 19 günlük açlık grevi sonrasında yaşam koşullarında iyileştirmelere gidilmişse de, haklar yaklaşık 3 ay sonra geri alınmış, bunun üzerine Ekim 1988'de 37 günlük bir açlık grevi daha yapılmıştır. Bu grev sonunda da hapishane koşullarında iyileştirmeye gidildiği, temel hakların alındığı aktarılmaktadır. 1989'daki açlık grevlerinde ise bakanlığın herhangi bir pazarlığa girmediği, grevcilerin isteklerinin reddedildiği kaydedilmiştir (Kara Kitap, 1989: 9, 105)

Bireyin iradesi ise grev öncesi bedeni üzerindedir ki bu sayede tek varlığını direnişte kullanır ve açlığını önemsemez. Ama grev sırası ve sonrasında bir güç kazansa da hiç iradesi kalmaz. Siyasi görüşünün kabul edilmesi de, bedenin sağlık durumu da kendi denetimi dışındaki koşullara bağlıdır.

Bu noktada açlık grevinin kuraklık ve savaşlar yüzünden yaşanan açlıklarla bir kıyaslaması yapılabilir (bkz. Tablo 8). Üç açlığın iki ortak noktası vardır. İlki, açlığa yol açan koşulların aç bireyin iradesi dışında gelişmiş olmasıdır. Diğeri ise açların ihtiyaç duydukları yiyecek / besin maddelerinin stok ve dağıtım için bir başkasının elinde olmasıdır. Tablo 8’de vurgulandığı gibi, açlığın nedeni ne kadar kültürelse (politik), insanın yaşama koşullarına ilişkin talepleri de o kadar kültürelidir. Bu durumdaki açlıkla mücadele eden bir beden de kültürel varlık olmaya devam eder. Doğal afet gibi yiyecek elde etmenin neredeyse topyekûn imkânsız hale geldiği koşullarda, bir hayvanın yiyebildiği ama insanın reddettiği şeyleri besin listesine alan insan, daha fazla doğanın bir parçası haline gelir. Bu açıdan, aç insanın dönüştüğü şey, açlığın şiddetiyle ilişkilidir.

2.4. Estetik Açlık

Bağlam: Açlık grevi bu çalışmanın ele aldığı ilk bilinçli, açın tercihinine dayalı açlıktır. Bir diğeri ise burada sözü edilecek olan anoreksiya nervosa, bir diğer adıyla sinirsel iştah kaybıdır.⁵³

Anoreksiyanın iki boyutu (yemek yemeyi reddetme ve beden dönüşümü) olduğunu söyleyen Susie Orbach (1993: 82-83), onun açlık grevi ile benzer yanları olduğunu iddia eder: 1) Sistematik olarak yemeği reddetmek. 2) Açlığı umursamamak. 3) Kendi koşullarında bir protestoda olmak. 4) Yemeği reddetmenin silah olarak kullanılması. 5) Dramatik ve kendini cezalandırır gibi görünen bir eylem içinde olmak. 6) Yemek yenirse, eylem nedenlerinin tehlikeye girmesi. 7) Beslenmeyi, mümkün olduğunca en düşük, hayatta kalmayı sürdürecektir düzeyde tutmak.

Anoreksiya sıklıkla aile ve arkadaşların önerisi ya da medya yönlendirmesiyle başlayan sıradan bir diyet sonucunda ortaya çıkar. Kadın, bedenini çevresini sarmalayan reklam, moda, TV, dergi gibi yayın alanlarındaki kadınlarla kıyaslar. Yani, bu açlığın nedeni toplumsaldır. (Orbach, 1993: 16; Bordo, 1997: 234; Kılıç, 2006: 47)

Bu nedenle, Bruch (1997: 213, 221, 223), “bedenleri gerçekten onların değildir, çünkü diğerlerinin etkisi altındadır”, dolayısıyla “toplumsal değerler sistemine dikkat edilmeksizin, birinin kendi bedenine karşı duygusal tutumunu konuşmak mümkün olmayacaktır” der. Ona göre, gerçek bir beden imgesi kavramı, anoreksiya nervosanın iyileşmesinde önkoşuldur. Beden imgesinin yanlış anlaşılması düzeltilmeksizin tedavi mümkün değildir.

⁵³ Hastalığı ilk teşhis eden bilim adamları ve hastalığın tanımı için bkz. Bordo, 1997: 228; Kılıç, 2006: 45-46.

Sürekli incelen ve az yiyen beden ölüm orucundaki ya da süresiz açlık grevindeki bir kişinin bedeni ile benzer hastalıklar geçirmektedir.⁵⁴ Yani kişi, toplumsal, ailevi desteğe ve kendisinin düzelen beden imgesine rağmen, bedeni izin vermediği için hiçbir zaman sağlıklı bir yaşama kavuşamayabilir.

Aç bedeninin kendi ritmi, açlık grevi ve anoreksiya arasındaki benzerlik kadar, bu ikisinin *kuraklık* ve *savaşlardaki* açlıktan farkını da belirginleştirmektedir. Açlık grevci ve anorektiklerin idealdeki tamlığa ulaşma ile bedensel yok oluşu arasındaki ters ilişkisi karşısında, kuraklık ve savaşlar yüzünden aç kalanların idealdeki tamlığa ulaşma ile bedensel var oluşu arasındaki paralellik.

Açların Kimliği: Anoreksiya ağırlıklı olarak Batılı toplumlarda⁵⁵, erkeklere göre 10-20 kat daha fazla kadınlar arasında, genel kadın nüfusu içinde %5-10 oranında görülür⁵⁶ (Kılıç, 2006: 45-46). Anoreksiya çağdaş bir korku ve tutum olarak kabul edilse de kadın ile zayıflık - açlık ilişkisi Batı toplumunda derin bir tarihsel perspektife sahiptir⁵⁷. Susan Bordo'nun (1997: 227, 229, 231, 233-34, 241), süreklilik eksenleri adını verdiği bir çerçeveye ele alındığında ise anoreksiyanın çağdaş kültürel pratikler ve tarihle bağları olduğu ortaya çıkmaktadır.⁵⁸ Bu açıdan anoreksiya “kültürün beden ölçüsünü düzenleme takıntısının belki de en dramatik çıktısı” olarak yorumlanır (Orbach, 1993: 3, 10, 84).

Anoreksiyanın sıklıkla kadınlarda görülmesi şu gerekçelerle bağlanmaktadır: 1) Ataerkil düzen içinde kadının kadınlık görevlerini gerçekleştirme kaygısı ve bu düzende erkeğin zevk kaynağı

⁵⁴ Kabızlık, cilt kuruluğu ya da diş çürümesi anoreksiyanın yol açtığı rahatsızlıklardan olup pek de önemsenmeyebilir ama ölüme yol açabilecek kalp ritmi bozuklukları ya da kalp yetersizliği de bu hastalıklar arasındadır. Bkz. Maner, 2001:134-135.

⁵⁵ Hilde Bruch (akt. Mennell, 1996: 333), 1974 yılına dek yapılan anoreksiya nervosa raporlarının, elinde bolca yiyecek bulunan ülkelerden geldiğini; açlık ve kıtlık sorununun yaşandığı ülkeler ile Amerika Birleşik Devletlerindeki siyahlar ya da diğer ayrıcalıklı olmayan gruplarda görülmediğini saptamış. Hastalığın bu ilk çıktığı toplum ve ülkelerin niteliği dolayısıyla anoreksiya nervosa, Anglo-Sakson Batı kültürüne özgü beden ölçüsü ve biçimi takıntısıyla ilişkilendirilmektedir. Ama hastalık artık farklı coğrafya ve etnik soydan kadınları da etkisi altına almakta, örneğin Japonlar, Asyalılar, ABD'deki siyahlar, Almanya'daki Türkler arasında da saptanmaktadır. Yayılımın nedenleri olarak da hem endüstrileşme, bireyleşme ve Batılaşmanın etkisi, hem de bu kültürle doğrudan temas gösterilmektedir. (Maner, 2001: 131; Kaya vd., 2003: 59-60)

⁵⁶ Örneğin, 1984'te Birleşik Devletlerde 13-22 yaş arası her 200-250 kadında bir görülüyordu ve hastaların %90'ı kadındı (Bordo, 1997: 237). Batı'da ve Birleşik Devletlerde, 2004 yılı rakamlarına göre, hastalarda ölüm oranı % 6-9 civarındadır (Kılıç, 2006: 48).

⁵⁷ Ortaçağ, Viktorya dönemi kadını ve modern kadınların açlık - beden ilişkisini ele alan üç ayrı araştırmanın değerlendirmesi için bkz. Counihan, 1999: 98.

⁵⁸ Örneğin anoreksiya günümüzde, yürüyüş, zayıflatıcı haplar, karın düzleştiriciler, beden biçimlendirme akımları vb. ile eşzamanlıdır. Ayrıca Avrupa kültür tarihindeki, kadınların korse giymesi, ikilik eksen, Yunan-Hristiyan gelenekler ve toplumsal cinsiyet vb. görüş ve uygulamalarla da bağları vardır. Ona göre, felsefecilerin ikilik görüşlerinde, denetimle kendini kimliklendirme görüşünün bir ürünü olarak beden, zihin ve ruh karşısında konumlandırılır. (Bordo, 1997: 227, 229, 231, 233-34, 241)

olarak görülen kadının dişiliğine ilişkin beklentilerden korkma (Orbach, 1993: 3, 10, 84; Bordo, 1997: 238)⁵⁹. 2) Genetik yatkınlık⁶⁰. 3) Psikososyal etkenler⁶¹.

Bu hastalığın Türkiye'deki yaygınlığıyla ilgili istatistiklere ulaşamamıştır. Ama küçük gruplar ve klinik çalışmalar yapıldığı anlaşılmaktadır (Erol vd., 2000; Maner, 2001: 131; Polat vd., 2005; Keçeli, 2006: 61; Vardar ve Erzen, 2011). Ali Ayas⁶² “Tüm nüfusun yaklaşık yüz binde 1-8'inde görülmesine rağmen, genelde üst sosyoekonomik düzeydeki genç kızlarda oran % 1'e yükselmektedir. Ne yazık ki her geçen gün görülme sıklığı artmaktadır. Türkiye'de kesin bir istatistik henüz yoktur” demektedir.

Açların Yedikleri: Anorektik kadınlar yemeği, “hayatta kalmak ve mutluluk için bir tehlike olarak” görürler. Yani çoğu insan için hayata kalmanın temelinde yer alan yemeğin onlar için anlamı değişmiştir (Orbach, 1993: 80). Onların en büyük korkusu kilolu olmaktır. Çünkü şişman insanların “irade gücünden yoksun” olduğu kabul edilir ve böyle olmadıklarını göstermek için kilolarını denetlemek isterler (Bruch, 1997: 223-224). Yani anorektikler, açlık grevcileri gibi ne açlıklarını ne de iştahlarını dikkate alırlar. Yiyeceğe karşı tüm iştahlarını yitirmiş gibidirler.

Anorektikler önce, tatlılar ve yüksek kalorili ve karbonhidratlı yiyeceklerden kaçınırlar (bkz. Tablo 5). Bir süre sonra yedikleri şeylerin kalorisini bilir ve hesaplar hale gelirler. Açlık ve doymuşluk algıları zayıflar. Yemeyi aşırı kısıtlarlar ya da bazen hızla yiyip yediklerini çıkartma davranışı gösterirler (Kılıç, 2006: 46, 47).

İstenilen	(Dönüşmekten) Korkulan
Zayıflık	Şişmanlık
Güzellik	Çirkinlik
Açlık	Tokluk
Güçlü denetim	İradesizlik
Yemek yeme suçluluğu	Oburluk
Yemekten tiksinti	Aşırı iştah

⁵⁹ Anoreksiya, kadın cinselliğinin ya da üremenin reddi olarak da kabul edilmektedir (Bruch, 1997: 218). Bordo (1997: 241) bunu şöyle ifade eder; bir anorektik, geleneksel hane içi kadın rolleri ve kadına ilişkin bazı arketip imgeleriyle (acıkan, obur, sürekli isteyen, sürekli muhtaç) korkutulmuş ve reddedilmiştir.

⁶⁰ Aile ve ikizler üzerinde yapılan çalışmalar, yeme bozukluğunda ailesel yatkınlığın olduğunu göstermektedir (Kuruoğlu, 2000: 32-33, 36).

⁶¹ Psikososyal etkenler arasında mükemmeliyetçilik, yüksek kaygı ve başarı takıntısı sayılır. Bir anorektik, kilo almanın tüm bunların ifadesi olduğunu kabul ettiğinden, yemek yemeyi kontrol altında tutma kaygısını dindirmeye çalışır. (Kılıç, 2006: 47-48)

⁶² “Anoreksiya Nervosa’da geç kalmayın”, *International Hospital Basın Bülteni*, Ulaşılabilir: <http://www.kurumsalhaberler.com/internationalhospital/bultenler/anoreksiya-nervosada-gec-kalmayin/>

Bireysel deneyimlerden⁶³ yola çıkarak bir anorektikğin açlık listesi şöyledir (Bkz. Tablo 6):

Tablo 6: Anorektik münü

Yemedikleri ve yeme davranışı	Yedikleri ve yeme davranışı
Et	Diyet hapi
Karbonhidrat içerikli besinler	Bazı öğünlerde sadece su
Yağ içeren besinler	Kusma
Yenilen miktarı azaltma	İdrar söktürücü hap
Öğün atlama	Müshil ilacı
Hiç yemeksiz günler	Karbonhidratlı yiyecek saklama

Görüldüğü üzere mideye girenden çok bedenden bilinçli bir boşaltım söz konusudur. Yukarıda söz edildiği gibi beden imgesine yönelik yanılsama yüzünden açlık, umursanmamaktadır.

Açlık, açlık grevindeki gibi, toplumsal beklenti ve gerekçeler dolayısıyla kişi tarafından umursanmadığı, gönüllü aç yaşandığı için, doyum / tokluk burada da yemek ile sağlanmamaktadır. Doyum, toplumsal ideallere ulaşılmasıyla gerçekleştirilmektedir. Mideye değil, ruh, akıl ve yaşam koşullarına ilişkin iyileştirme ve beklentilerin karşılanması gerekliliği ortaya çıkar. Ancak yine açlık grevinde olduğu gibi, ideal olan koşulları deneyim etme imkânını aç kişi, ölüm ya da bedenin sağlık durumu buna izin vermemesi yüzünden elde edememektedir.

Tablo 7: Oruç tutan ve tutturana karşıtlıkları

Diyet / Grev Yapanlar	Orucun Sunulduğu Taraf
Haklı	Haksız
Zayıf	Güçlü
Ölümlü	Ölümsüz
Çirkin	Güzel
Beğenilmek istenen	Beğenen

Sıralanan diyet ve grev yapanların, tek ifade aracı bedenleridir. Çevrelerinde gıda kıtlığının çekilmediği bir dönemde bu uygulamayı gerçekleştirirler. Açlık ve iştaha karşı güçlerini iradelerinden alırlar. Karşı tarafın dikkatini açlıkla incelen ve ağrıyan bedenleriyle çekerek onların takdir, beğeni, acıma, bilgi ve adaletlerini kazanmayı isterler.

3. Çok Açlar

3.1. Çok Açların Profili

Çok açlar ve açlıkları arasında bazı farklılıklar görülmektedir. Bunlardan ilki, açlığın nedeniyle ilgilidir. Savaşlardaki ve kuraklıktaki açlık, yoksulluk⁶⁴ yüzünden ortaya çıkmıştır. Ama diğer iki açlık, toplum refahının beklendik düzeyde olduğu bir tarihsel dönemde yaşanmış,

⁶³ Özlem Yılmaz, “Anoreksiya Genç Kızları Nasıl Tuzağa Düşürüyor”, *Habertürk Gazetesi*, 21 Eylül 2012 Cuma, Ulaşılabılır: http://www.haberturk.com/saglik/haber/778383-anoreksiya-genc-kizlari-nasil-tuzaga-dusuruyor_ayrica bkz: Maner, 2001: 134; Kaya vd., 2003: 57, 58; Kılıç, 2006 46.

⁶⁴ Yoksulluğa yol açan üç neden grubu (*kaşara* –hastalık, sakatlık, savaş; *döngüsel* – iktisadi sorunlar, üretimin düşmesi, kuraklık, fiyat artışı, stokların tükenmesi, mal stoklama, talep ve arz arasındaki dengesizlik, düşük istihdam, enflasyon, kadının emeğinin görünmezliği vb.; *yapısal* – birey ve aile özellikleri) için bkz. Jütte, 2008: 35-60.

yaşanmaktadır. Yani açlığın yoksullukla doğrudan bir ilişkisi olduğu iddia edilemez. Öyle ise şöyle bir yargıda bulunulabilir: *Açlık, gıda dağıtımı ve ediniminde sorunun yanı sıra, toplum ve bireylerin farklı konularda çektiği yoksunluk yüzünden de ortaya çıkabilmektedir.*

Açların sınıfı, açlığın bireylerin içinde bulunduğu koşulların baskısıyla ortaya çıkması, doyumun açlığa yol açan koşulların iyileştirilmesi ya da beklentilerinin karşılanması ile doyuma ulaşma, açlıklar arasındaki ortaklıklardır. Açlık ve açların gösterdikleri ortaklıkları sınamanın bir yolu daha vardır: Tüm açlıkları bir anlatı dizimi halinde yazarak tekrar eden olaylar aracılığıyla kategorileri belirlemek. (bkz. Tablo 8).

Tablo 8: Karşıtlıklar tablosu: açlık ve doyum

	Açlığın Kaynağı	Çok Açlar	Açlık	Doyum	Beden
→ ↓ ↓	İklimle kuraklıkta, bağlı	Çiftçiler ve orta- dar gelirli kentliler, Yoksulluk artar.	Üretimin düşmesi, stokların tükenmesi yüzünden, Yardım paketleri gönderilse de, Zorunlu olarak, asgari miktarda, alınlmamış şeyler tüketilir.	Sürekli ve yeterli besin elde etme yolları arar.	Bazıları hastalanır, bazı açlar ölür.
	Siyasi koşullar yüzünden, savaşta	Çiftçiler ve orta- dar gelirli kentliler, Yaşam kalitesi düşer, yoksulluk artar.	Devletin yiyecek stoklaması ve yiyecek dağıtımını denetlemesi yüzünden sınırlı gıdaya ulaşır. Yardım paketleri gönderse de Zorunlu olarak, asgari miktarda, alınlmamış şeyler tüketilir.	Sürekli, yeterli ve dengeli besin elde etme yolları arar.	Bazıları hastalanır, bazı açlar ölür.
	Siyasi koşullar yüzünden,	Genellikle hapisteki muhalifler,	Özgürlükleri kısıtlanınca, Açlık grevine çıkarlar. Kişisel kararla, asgari miktarda, alınlmamış şeyler tüketilir.	Taleplerinin karşılanmasını, haklarını almayı bekler.	Bazılarının bedenleri kalıcı hasar alır, bazıları ise ölür.
	Toplum, özellikle ilişkileştirdiğinden, güzelliği	Kadın toplumsal cinsiyeti,	Kilosu yüzünden beğenilmediğini düşündüğünden, Kalori sayarak sürekli diyet yapar. Kişisel kararla, asgari miktarda, alınlmamış şeyler tüketir.	Herkes tarafından beğenilmek ister.	Anorektik olurlar. Bazılarının bedenleri kalıcı hasar alır, bazıları ise ölür.
	Üst / Kaynak	Alt / Paylaşımçı	(-)	(+)	Beden

Tablo 8, sadece satırlar takip edilerek (→) değil, sütunlar halinde de (↓) okunabilir. Satırlar okunarak, konu edilen açlık döneminde insanların geçirdikleri evrelerin özeti, neredeyse kronolojik olarak öğrenilebilir. Sütunlardaki her bir dizi, farklı tarihsel dönemlerdeki farklı kişilerin, farklı nedenlerle deneyimledikleri açlıkların örtüşen yönleri ortaya çıkmaktadır. Ayrıca sütunlar, açlığın zıtlıklardan örülü yapısının görülmesini de sağlamaktadır.

Tablo 8, sınıf, günlük ve öğün yemek listesi, ideal beden anlayışı, yenilenlerin niteliği ve pişirme teknikleri ortak olan açların aslında farklı bir yönü olduğunu göstermektedir: Açlığın kaynağı açısından, kuraklık ve savaş açlıkları karışıklık halindedir. Birinde doğa diğeri ise kültür yüzünden açlık söz konusudur. Var etme (doğa) ve daha iyisini sunma vaadi (politika) içindeki koşullar (olumlu), insanların açlığa sürüklenmesine ve yok olmasına yol açmıştır (olumsuz). Besin, piyasada mevcut (depo ya da stokta) olsa da (olumlu), dağıtım ve ulaşımındaki sorunlar yüzünden süresiz açlık çekilmektedir (olumsuz). Sonuçta, vaat edilen daha iyi yaşam, ideal dünya, güzellikleri yansıtan bir beden değil, hastalıklı ya da yaşamını yitirmiş ve kültürel varlıktan uzaklaşmış aç insanlar ortaya çıkmaktadır.

Açlığın kaynağı ile doyum dizileri, insanı var eden (doğa, beğenilmek, fiziki varlık, güvenli yaşam, özgürlük vb.) ve yok eden koşulları göstermektedir. Çok açların hepsi, açlıklarına takıntılıdır. Sürekli onu düşünür, sürekli yiyeilmeyi hesaplarlar. Diğer açların bir o kadar takıntılı olduğu *diğer şeylerin* şunlar olduğu söylenebilir: Açlık grevcilerinin “idealleri”, aç bedenleri kadar önemlidir. Ama kuraklığın ya da savaşın aç bıraktıkları, varlıksal bir sorunla karşı karşıyadırlar. Onlar “biyolojik varlıklarının sürekliliği”ne takıntılıdır. Bu nedenle onlar ne bulursa yerler ama diğerleri; anorektikler ve açlık grevcileri yemezler. Öyle ise açların ortak özelliği, bir ideal koşula sahip olma isteğidir: *İdeal yaşam koşulları arzusu*; toplumsal koşullar yüzünden *yok olan beden* ve ideal koşullar için *ideal beden algılaması*. Bu açıdan şöyle bir saptamada da bulunulabilir: *İdeal yaşam koşullarındaki eksiklik yüzünden açlık çekilmektedir*.

Kısaca, tüm açların bir ideal beden algılaması vardır. Bu yüzden iyi, kaliteli ekmek, sıcak yemek, öğün sayısı, içeceklerin niteliği hep tartışma konusu olmaktadır. Ayrıca, aç olunduğunun kanıtı olarak yenilen miktarlar, alınan günlük kaloriler tartışılmaktadır. Açlık grevi sonrası diyet de sağlıklı bir beden tasarısını gerçekleştirmek üzere tavsiye edilmektedir. Anoreksiyada da beden, ideal toplumsal inceliğe ulaşmak üzere aç bırakılmaktadır.

Ama “idealin” beden üzerindeki etkisi farklıdır. Tüm açlar asgari yiyeceğe sahip olsa da, örneğin savaşlarda ve kuraklıkta insanlar sağlıklı ve istenilen ideal beden için ne bulurlarsa, azami düzeyde yemektirler. Açlık grevcileri ile anorektikler ise ideal varoluş için yediklerini asgari

düzeide tutmaktadırlar. Bir noktadan sonra da kendi iradeleri dışında giderek küçülmekte, zayıf düşmekte ve sonunda da yok olmaktadır.

Açlar ve Besin Durumu ile Pişirme Teknikleri: Açların asgari besini *çiğ* olup (bir damla su –şekerli ya da tuzlu-), azamisi ise pişmiş ya da *doğal çürümüş* (leş, çöp) besinlerden oluşur.

Kızartma tekniğini açlar genelde ekmek için kullanmaktaysa da ana pişirme tekniğinin *haşlama* olduğu söylenebilir (un yemekleri, baklagiller, pilav, çürümüş etler vb.).

Çürüme, kültür ve doğa karşıtlığı kuralının dışında yer alır. Haşlama için kültürel araçlar gerektiği için, teknik olarak kültüre ait olsa da besinlerin bu süreçte aldıkları hal çürümeye benzer. Yani, haşlama hem kültüre ait hem de kültür doğa – karşıtlığı kuralı dışında olup çürümeye yaklaşır. Bu açıdan haşlama açların metaforu olarak düşünülebilir. Aç insanlar, uygarlığın bir parçası olsa da onun nimetlerinden uzaklaştıkça fizyolojilerinin yönlendirmesine girer ve bedenleri canlıyken çürümeye başlar. Canlı – ölü, uygar – vahşi, doğa – kültür arasında bir yeredirler. Karşıtlıkları oluşturan kategorilerin dışında, arafta yer alırlar.

Açlığın kendisi bu kategorilere yerleştirildiğinde ise şöyle bir tablo ortaya çıkmaktadır (bkz. Tablo 9):

Tablo 9: Açlıklar ve *mutfağın üyeleri*

Kuraklık açları	Savaş açları	Grevciler ve anorektikler
Çiğ	Pişmiş	Çürümüş
Kızarmış	Tütsülenmiş / kurutulmuş	Haşlanmış
Doğa koşullarına bağımlı	Doğa uygun olsa da politik koşullara ve gıda yardımlarına bağımlı (kültür)	Kişisel irade, politika (kültür) ve fizyolojik koşullara (doğa) bağlı

Tablo 9’da kuraklık açlığı doğanın, savaş açlığı ise kültürün bir ürünü olarak görülmektedir. Yani biri kaçınılmaz zincirleme doğal olaylar dizisinin, diğeri ise kültürel politik- kararlar dizisinin sonunda ortaya çıkarak birbiri ile karşıtlık oluşturur. Diğer iki açlık ise doğa - kültür karşıtlığının dışında yer almakla birlikte, ortaklıkları bir kere daha vurgulanmaktadır: Açlık, kaynağı açısından kültürel başlasa da, sonucu belirleyen hastalanan, küçülen, ölümlü insan fizyolojisi olmaktadır (doğa). Bu iki aç grup yaşarken çürümektedirler.

Açların Yemek Yeme Kategorileri: Tablo 8’deki “asgari miktar”, daha doğrusu açların yemek yeme davranışı ve kategorileri, incelemenin tamamı göz önünde bulundurularak şöyle belirlenebilir:

Günlük münir: Açların günlük yemek listesi, günün belirli yemek saatlerine dağılmamaktadır. Gün içinde yiyeceğin bulunmasına ve ihtiyaca göre yemek adedi belirlenmektedir. Örneğin, erken (kahvaltı) ve ana (öğlen ve akşam) yemek listeleri işçiler için söz konusuydu. Hafif ve atıştırma

gibi ara yemek listelerini ise hiçbir açın uygulaması mümkün değildi. Çünkü elde günün farklı saatlerine dağıtılacak kadar çok ve çeşitli yiyecek olmadığı anlaşılmaktadır.

Öğün: Yemek listeleri dağınık ve değişken olduğundan, herhangi bir öğün de geleneğimizin dört başı mamur tam dizimiyle donatılamamaktadır. Çünkü ölümlerle ya da sakatlanmayla da sonuçlanabilen açlık, insanların günü hiç öğünsüz geçirdiğinin de bir ifadesidir. Yine de şu belirlemeler yapılabilir:

Açların tam dizimi, yiyecekler ve içeceklerden oluşanlar biçimde ele alınmalıdır. Yiyeceklerden oluşan bir tam dizim, ekmek, çorba ve pilavı içerir. Okumaların hiçbirinde tatlı, salata, yoğurt gibi yiyeceklerin yendiğine dair bir bilgiye rastlanmamıştır.

İçeceklerden oluşan bir tam dizimde, tuzlu – şekerli su ve vitamin bulunmaktadır. Yememek için yiyen, daha doğrusu içen anorektikler için tam dizim su ve çeşitli sindirim sistemini hızlandırıcı haptan oluşur.

Açların yarım dizimi ise un yemeği / otlı ekmek / makarna / baklagiller / pilav (örn. mercimekli bulgur) / nadiren et gibi tek başına ana yemek statüsüne de sahip bir yemek ya da tahıl çorbası (örn. pirinç) gibi bir başlangıç yemeğinden oluşmaktadır.

Ama yarım dizim her zaman katı gıda biçiminde olmamaktadır. Açlık grevindekiler için yarım dizim sade ya da şekerli sudur.

Sıra: Olmayan ya da dizimi tam olmayan öğünde, yemek sırasından da tam olarak söz edilemez. Örneğin, çorba ve ekmekten oluşan bir dizimde ikisi birlikte yenmektedir. Ama tam dizim ise çorba, sulu yemek ve pilav sırası izlenmektedir.

Porsiyon: Açların tam dizimi söz konusuysa, bir tabak yemekle açların ağırlıklı olarak tahıla dayalı lif ve karbonhidrat aldığı anlaşılmaktadır. Tabakta et olsa da, protein kaynağı olarak etin kalitesi tartışmalıdır (örn. leş). Aslında kalite tartışması tüm gıdalar için geçerlidir.

Öğünlerinin içeriği içeceğe dayalı olan açların bir tabağı değil, bir bardağı, çay kaşığı ya da damlalığı vardır.

Lokma: Açlar için (en azından açlık grevcileri ve anorektikler açısından), lokma ile porsiyon ve bir öğün dizimi tamamen eşittir. Bir açlık grevcisinin gün içinde dağınık mönüler halinde aldığı bir damla su⁶⁵, bunun iyi bir örneğidir. Yine, bir açlık grevcisinin günde, zaman dilimi belirsiz iki mönüsü vardır. İkisi de aynı yarım dizimden oluşur. Her yarım dizimli öğündeki porsiyon, bir çay kaşığı şekerli sudur. Bu nedenle lokma, porsiyon ve öğün eşittir.

⁶⁵ Bu başlık altında sözü edilen grevcilerin beslenmelerinin örnekleri için bkz. Ölümlü Yenileri, 1997: 57, 262-263.

Açların Tüketiminin Sınıfsallığı: Tablo 8’de gösterildiği gibi, aç olarak öne çıkan kesimler belirlidir. Aç kesimlerin hangi tarihsel dönemde yaşarlarsa yaşasınlar, ait oldukları toplumsal tabaka dolayısıyla, hemen her zaman açlık tehlikesiyle karşı karşıya olduğu öne sürülebilir.

Açlık, toplumsal tabaka ile ilişkili ise, yenilen şeyler ve yemeye ilişkin davranışlarda toplumsal tabaka farkının açık bir biçimde gözlemlenebilmesi gerekir. Bu konuda Bourdie’nun yukarıda söz edilen, toplumsal tabakaların yeme davranışlarından yararlanılabilir. Tablo 10’daki sütunlarda parantez içinde verilen bilgiler Bourdie’ye aittir. Farklı ya da eklenmesi gereken bilgiler hemen altında belirtilmiştir:

Tablo 10: Bourdieu’nun karşıtlıkları ve ilişkili oldukları diğer kategoriler ile *Çok Açlar*⁶⁶

Kategoriler	Karşıtlıklar
<i>Toplumsal tabaka</i>	(Çalışan sınıf) Kadınlar; Dar ve orta gelirli; Köylüler
<i>Yemek yeme</i>	(Besin davranışı) Varlığın canlılığını sürdürme
<i>Besinin niteliği</i>	(Maddi gerçekliktir) Eldeki kıt maddeler ve maddelerin asgarisi
<i>Besinin işlevi</i>	(Bedene can, dayanıklılık ve güç veren besin maddeleri / ihtiyaç)
<i>Besinin etkisi</i>	(Ağır, kilo yapıcı, güçlendirici yemek) Hayatta kalmayı sağlayacak, besin değeri ve kalorisi düşük yiyecek ve içecek
<i>Zevk alma</i>	(Maddi, koşulların ürünleriyle belirlendiği için bir zorunluluktur) Doğal koşullar ve karaborsa da belirleyicidir.
<i>Harcama</i>	(Gıda alımına yapılan harcamaların neredeyse tamamı temel gıda maddeleri içindir.)
<i>Sunum</i>	(Düz anlamda esnek ve bereketlidir: Yemek dolu dolu tabaklar halinde masaya getirilir ve özellikle erkeklerin tabağı birkaç kere doldurulur.) Düz anlamda sınırlı ve kıttır: Günde kaç öğün yenebildiği, öğünlerdeki besin çeşidi adedi ve bunların miktarı tam olarak bilinmese de sürekli açlığı sürdürecektir ya da kıt kanaat doymaya yetecek kadardır. Ritmi, aç beden belirler.
<i>Yemek mekânı ve yemek yiyenler</i>	(Yemek mutfakta da yenilebilir ve evde yemek yemek için giysi ve görünüm olarak hazırlanmak gerekmez.) Yemek ev, sokak, çöp, aşhaneler, iş yerleri, tarla, arazilerde yenilebilir ve hiçbirini için <i>görünüm olarak hazırlanmak gerekmez</i> .

Tablo 10’un ikinci sütuna ilişkin veriler bu yazıda işlenmemişse de, hem işlenen verilerde dışlandıkları, hem de Bourdieu’nunkilerle örtüşme olasılığıyla aynen bırakılmıştır. Bazı satırlar Bourdieu’nun saptamalarıyla tamamen uyuşmuştur. Ama diğer tüm satırların da içeriği uyumludur. Bu noktalar, bir kez daha, şöyle sıralanabilir:

- Açlık, güç ekseninin altındaki gruplar arasında yaşanır. Yani sınıfsaldır.
- Yenilen şeylerin niteliği ve kalitesi tartışmalıdır.

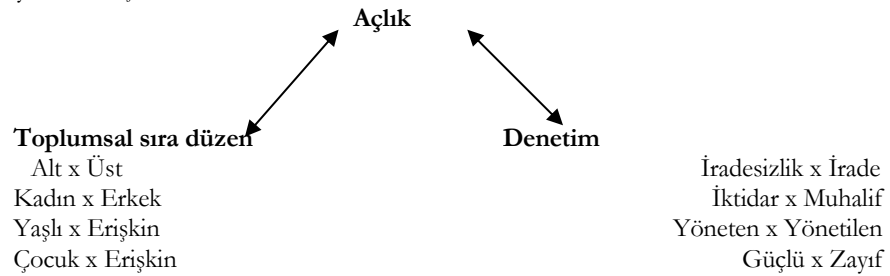
⁶⁶ Kadının konumu kategorisi, elde yeterli veri olmadığı için çıkarılmıştır.

- Belki de bu nedenle açlar ne yiyeceğin sunumu, ne de onu tüketen bedende bir estetik kaygı gütmektedir. Zevk ve lezzet arayışı, onlar için lüktür.
- Açların hiç biri ölmeyi istememektedir. Eldeki tüm imkânlarını temel besin maddelerine erişmek için kullanmaktadırlar. Bu açlık grevcileri için de geçerlidir. Su, şeker, tuz ve vitamin haplarını almayı isteseler de hapishane yönetimi ya da adalet bakanlığının tutumu dolayısıyla bu istek her zaman gerçekleştirilememektedir.
- Açlar açısından “doyurucu” (açlık grevcileri ve anorektikler için bunun anlamı; “ölmeyecek” kadardır) yemek amaçsa da genellikle eldeki yiyecek miktarının sınırlılığı yüzünden, “hayatta kalacak kadar” yenmektedir.
- Yemek nerede ise orada yenmekte, özel bir mekân ya da dış görünüş düzenlemesine gidilmemektedir.

3.2. Açlık Modeli

Yukarıdaki tablolarda sürekli tekrarlandığı gibi açlık, zıt öğelerden oluşur ve ikilikler, temel alır. Başka bir deyişle, açlık, farklı alanlardaki zıtlık ve ilişkilerle ortaya çıkar ve yine bunları yansıtır. Öyle ise açlığı oluşturan ayaklar artık belirginleştirilebilir: *Toplumsal sıra düzen* ile *denetim gücünden yoksunluk* (ürün, artı ürün, üst yapı, beden üzerinde). Ayakların kendi içlerindeki ikilikler aracılığıyla açlık ortaya çıkar. Öyleyse şimdi *görülen* karın açlığının, *ifade ettiği* farklı şeyler ve ikilikler sıralanabilir (bkz. tablo 11):

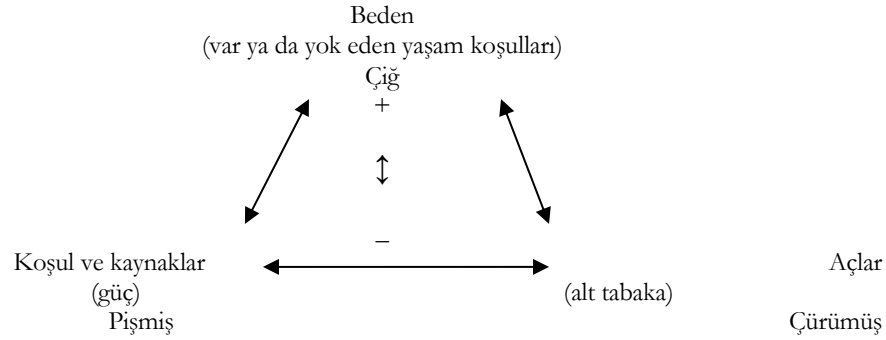
Tablo 11: Açlığın ayakları ve içerdikleri zıtlıklar



Toparlamak gerekirse, açlıkta iki grup insan vardır: *Güçlüler* ve onların *altındakiler*. Buna paralel iki de yaşam koşulu vardır: Var eden ve yok eden. Açlık, bireylerin denetimi dışında, baskı, zorunluluk, koşulların yol açtığı bir *eksiklik* (-) yüzünden ortaya çıkar (buradaki örneklerde; tabiat, politika, kültür). Açların doyumunun iki koşulu vardır. İkisinin de bireyin iradesi ile bir ilgisi yoktur. Bunlardan ilki açlığı durduracak kaynaklardır ki, bireyin denetimi, kararı dışındadırlar (buradaki örn. yemek ve taleplerin karşılanması için tabiat, politika, kültürel yargının değişmesi). Aç, açlığın kaynağına başvurup payını alabilirse doyuma ulaşabilir (+). Doyumun diğer koşulu ise açlıkla yorulan bedeninin gösterdiği tepkiyle bağlantılıdır. Çok açların, açlıklarına son vermek istemeleri tek

başına bir çözüm değildir. Bedendeki yıpranma arttıkça (+), açlık da artmaktadır (-). Bu yüzden açlık, modeli karışıklık üzerine kurulu bir kısır döngüden oluşmaktadır (bkz. Tablo 12):

Tablo 12: Açlık üçgeni



3.3. Dönüşen İnsan

Açlıkla insanın dönüştüğünü kanıtlamak üzere, açlar bir kere daha, ama bu defa saflık ve kirlilik odağından birleştirilebilir.

İnsanın kirlilikle ilgili davranışlarının temelinde, benimsenmiş sınıflamalara ters düşen her türlü nesne ya da fikri uygunsuz görme tepkisi yatmaktadır. Pis olarak kabul edilen şeylerin, ilkel toplumlarda olduğu gibi, modern dünyada da simgesel bir boyutu vardır. Ayrıca iki yönü daha bulunmaktadır: Hijyen ve estetik algılayışla ilgili olma ile hastalık yapan madde ve mikroorganizmalar hakkındaki bilgimize bağlı geliştirilmiş bilinç. (Douglas, 2007: 58-59)

Douglas'ın belirlemeleri ışığında yukarıdaki açlar, günümüzün karnı tok sırtı pek koşullarından bakılarak saflık ve kirlilik kategorilerine şöyle oturtulabilir: *Kuraklık* ve *Savaşlar*'da insanların münahallerindeki otçul ve leşçil hayvanların tükettiklerini anıştıran yiyecekler, günümüzün sağlık bilgisi, estetik (sunum ve damak tadı) algılaması, ayrıca o gün için bile benimsenmiş yenilebilir gıdalar sınıflamasına ters düşmeleri yüzünden, pistir. Açlar benimsenmiş listeye uyumlu gıdalar da tüketmektedirler ama bunlar da estetik anlamda uyuşmamaktadır (örn. hamur kalmış ya da bulgurla karıştırılmış ekmek). Böylesi şeyler tüketen bir beden de, sağlık bilgisi, estetik anlam ve benimsenmiş insan bedeni algılaması dolayısıyla saflığını koruyamadığından pistir.

Açlık grevindeki bir kişi için saf olan B vitamini ve tuzlu ya da şekerli su dışındaki tüm gıda ve içecekler, grevde benimsenen sınıflamanın dışında kaldıkları için pistir (baştan çıkarıcı, idealden uzaklaştırıcı). Ama ortalama sağlıklı bir insan için, imkânları olduğu halde beslenmeyi reddeden bir grevci, aşırı zayıf bedeni (estetik) ve benimsenmiş besin listesi dışındaki diyeti yüzünden pistir.

Anorektikler için yağ, güzelliği bozduğu, irade gücünü zayıflattığı için estetik anlamda pistir. Ama ortalama sağlıklı bir insan için anorektik bir kadın, sürekli boşaltım halinde olan bedeni, olağan

beslenme listesi dışında yer alan haplar yutması, imkânları olduğu halde ortalama bir insan gibi beslenmeyi reddetmesi ve estetik anlamda, kabul edilebilir inceliğin ötesinde zayıf olması yüzünden pis olarak nitelendirilebilir.

Sonuç: Açlar – Doğa – Tok İnsan

Açlıktan ölmek üzere olan insanlar, kültürel yasaklara uymayabilmekte, hatta hayatta kalmak için yamyamlık edebilmektedirler. Öyle ki, kıtlık ve hastalık dönmelerinde görülen *umutsuzluk yamyamlığı*, “törenselleşme / intikam” ve “besin maddesi olarak insan etinin tüketildiği” yamyamlıklardan daha yaygındır (Goody, 2000: 83-85, 107). İncelenen sınırlı sayıdaki kaynakta, Türkiye’de yamyamlıkla ilgili bir veriye rastlanmamışsa da açlıkta, kültür bitkisi ve hayvanından, kültürel olarak onaylanmış yenilebilir şeyler listesinden uzaklaşıldığı belirlenmiştir. Kültürün, iyi niyetli de olsa sınırlamaları, Goody’nin belirlediği gibi, açlıktan ölmek üzere olanlar tarafından umursanmamıştır. Bu durum, yukarıda sözü edilen saflık ve kirlilik karşıtlığı açısından, kirlilik olarak yorumlanabilirse de başka bir yorum getirmek de mümkündür: Çalışma boyunca Çok Açların, ölüme yakınlıkları, aşırı zayıflık, sakatlık ve kirlilikle dönüştükleri örneklenmiştir. Peki, sadece tükettiklerine bakarak, kültürden uzaklaşan insanın memeli bir hayvan olarak yeniden doğaya döndüğü söylenebilir mi?

Marshall Sahlins (2012), Batı dünyasının doğanın karşıtı olarak kurguladığı bencil, kendi çıkarına düşkün insan doğası yanlısamasını, farklı kültürlerden örneklerle insan bedeninin toplumsallığı (üreme, ölüm –yas, ruhçuluk, beslenme, güzellik, yaralanmalar) ve bir başkası üzerine kurulu ilişkiler (akrabalık -kan bağı, hısımlık ve sanal) üzerinden çürütür. Bunu yaparken yapısalcılığın katı ikili karşıtlıklarını da eleştirir ve insan (kültür) ile doğa arasında bir karşıtlık değil, geçişlilik olduğunu iddia eder.

Bu çalışmada büyük ölçüde yapısalcı kuramın etkisiyle geliştirilmiş bakış açıları ve modellerden yararlanılmışsa da verilen örneklerde, karşıtlık halinde olması beklenen açlık- tokluk, doğa – kültür, saf - kirliliklerinin birbiriyle aynı çizgide yer aldığı, birbirlerini içerdikleri ya da bir diğerine ulaşmayı hedefledikleri görülmüştür. Örneğin, tok insanların günlük mönüsü de sınırlı olabildiğinden (örn. 19.yy insanı ve kadınlar), açlık ile tokluk arasında zıtlık değil, derece farkı olmaktadır. Açlıkla yüzleşenler hem fiziksel görünüşleri, hem de açken tükettiklerinin niteliği ile dönüşürler: Leşler, yabani otlar, çöpler yiyerek doğal beslenme zincirinde tüketilen yiyecekleri beslenme listelerine alarak doğa’ya yaklaşırlar. Beden fiziğinin kendi işleyişinin farkına vardıklarından ve onun tepkilerine bir noktadan sonra müdahale edemediklerinden, insanın doğanın parçası olduğunu en iyi onlar anlamaktadır. Açların yedikleri ve bedenleri pis olarak nitelendirilebilirse de, onlardan korkulup kaçılmaz, hakir görülmezler, en azından kaynaklarda böylesi bir bilgi

bulunmamaktadır. Bunun nedeni belki de açların, bir ideal beden algılaması olması ve koşullar gereği aç olmalarıdır. Yani saflıkla karşıtlık oluşturmazlar, hedefleri saflıktır.

İnsan doğasının bencilliği açlıkta daha ayrıntılı incelenmesi gereken bir konudur. Ama burada sözü edilen sınırlı örneğin işaret ettiği üzere, nedeni ve yiyecek kaynağının durumu ne olursa olsun, bireyi açlığa “toplum” sürüklemektedir. Verilen örneklerden biri hariç (kuraklık), diğerlerinin insan eli ve aklıyla yaratılmış açlıklar olması, işin acı noktasıdır. Bu acı gerçek yüzünden, açlıktan kurtulmak da yine toplumunla, insanın eliyle mümkün olmaktadır. Açlık, yiyecek kaynaklarındaki kıtlık ya da sınırlılık yüzündense, doyum yemek ile sağlanmaktadır. Dolayısıyla açlığı bastırmanın tek yolu yiyecek bulmak, kaynaklara erişimi sağlamaktır. Ama eldeki kaynaklara rağmen yemek reddediliyorsa sorun yaşanan politik ve kültürel alandaki sınırlılık ya da kıtlıktır. Böylesine bir açlık da adalet, demokrasi ya da eşitlik ile giderilebilmektedir. İnsanlar toplumsal tabakası, toplumsal cinsiyeti gereği açtır. Bencil değil, grubun diğer üyelerinin beğenisi ya da özgürlüğü için bedenlerini aç bırakırlar. Açlık grevindekilerin bedeni bu ortaklaşmacılığın en açık örneğidir.

Yani açlık doğa insan karşıtlığının değil, kültürün yarattığı ayrılıkların bir sonucudur. Ama uzayan açlık, insana ölümlü bir fizyolojiye sahip olduğunu ve yaşamak için tabiatın gerekli kurallarını hatırlatır. Açlık, insanın doğaya en fazla yaklaştığı andır.

Kaynaklar

- Ahmad, Feroz (1998). “Cumhuriyet Türkiye’inde Sınıf Bilincinin Oluşması 1923-40”, *Osmanlı’dan Cumhuriyet Türkiye’sine İşçiler 1839-1950*. (derl. D. Quataert ve E. J. Zürcher), İstanbul: İletişim Yayınları, s. 123-153.
- Arcanlı, T. (1998). “19. Yüzyılda Anadolu’da Mülkiyet, Toprak ve Emek”, *Osmanlı’da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*. (ed. Ç. Keyder ve F. Tabak), (çev. Z. Altok), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 128-138.
- Balfet, Helene (1975). “Bread in Some Regions of the Mediterranean Area: A Contribution to the Studies on Eating Habits”, *Gastronomy – The Anthropology of Food and Food Habits*. (ed. Margaret L. Arnott), Paris: Mouton, s. 305-313.
- Baysal, A., F. H. Sacır, N. Çiğirim, S. Başoğlu ve T. Kutluay Merdol (2000). *Türk Mutfağından Örnekler*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, Ayşe ve Nuriye Över (1994). “Ekmek; Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay., s. 40- 49. Ulaşılabilir: <http://www.turkishcuisine.org/pages.php?ParentID=5&FirstLevel=76&SecondLevel=139>, indiriliş: 28.04.2013.
- Beardsworth, Alan ve Teresa Keil (1996). *Sociology on the Menu*. London: Routledge.
- Bilgin, A. (2003). “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, *Yemek Kitabı*. (haz. M. S. Koz), İstanbul: Kitabevi, 2. baskı, s. 78-118.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfakları*. İstanbul: Kitabevi.

- Kara, Ç. (2014). Çok açlar: Tabiatın, siyasetin, güzelliğin eliyle. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 495-534. doi: 10.14687/ijhs.v11i1.2741
- Boran, Bedia (2007). “Açlık Grevi/Ölüm Orucuna Müdahale Sorunu Tıbbi ve Hukuki Yaklaşım”, *Ankara Barosu Dergisi*, S. 3, s. 96-104.
- Bordo, Susan (1997). “Anorexia Nervosa – Psychoathology as the Cyrystalization of Culture”, *Food and Culture. A Reader*. (ed. C. Counihan ve P. Van Esterik), New York: Routledge, s. 226-250.
- Boudan, C. (2006). **Mutfak Savaşları**. (çev. Yaşar Avunç), İstanbul: Ayrıntı.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique Of The Judgement Of Taste*. (çev. R. Nice), Cambridge: Harvard University Press.
- Bruch, Hilde (1997). “Body İmage amd Self-Awareness”, *Food and Culture. A Reader*. (ed. C. Counihan ve P. Van Esterik), New York: Routledge, s. 211-225.
- Counihan, Carole M. (1999). *The Anthropology Of Food And Body: Gender, Meaning, and Power*. New York: Routledge.
- Çavdar, Tevfik (1983). *Yüz Yıllık Pahalılık*. Ankara: Ülke Yayınları.
- Demirtaş, Mehmet (2004). “XVI. Yüzyılda Meydana Gelen Tabii Afetlerin İstanbul’un Sosyal ve Ekonomik Hayatına Etkilerine Dair Bazı Misaller”, C.4, S. 2, erişim: <http://e-dergi.atauni.edu.tr/index.php/SBED/article/viewArticle/100>, indiriliş: 12.11.2013.
- Douglas, Marry (1997). “Deciphering a Meal”, *Food and Culture. A Reader*. (ed. C. Counihan ve P. Van Esterik), New York: Routledge, s. 36-54.
- Duru, Bülent (2008). *Açıklamalı Yönetim Zamanı 1940-1949*. (ed. B. A. Güler), Ankara: AÜ SBF KAYAUM, s. 159-224.
- Emecen, M. Feridun (2011). *Osmanlı Klasik Çağında Hanedan Devlet ve Toplum*. İstanbul: Timaş.
- Erlər, Mehmet Yavuz (2010a). “1869-1875 Osmanlı Kıtılığının Yemek Kültürüne Etkileri”, *Yemek ve Kültür*, S. 21 Yaz, s. 48-55.
- Erlər, Mehmet Yavuz (2010b). *Osmanlı Devleti’nde Kuraklık ve Kıtılık Olayları (1800-1880)*. İstanbul: Libra.
- Erol, A., G. Toprak, F. Yazıcı, S. Erol (2000). “Üniversite Öğrencilerinde Yeme Bozukluğu Belirtilerini Yordayıcı Olarak Kontrol Odağı ve Benlik Saygısının Karşılaştırılması”, *Klinik Psikiyatri*, S. 3, s. 147-152.
- Feyzioğlu, Metin (1993) “Açlık Grevi”, *AÜHF Dergisi*, S. 1-4, C. 43, ulaşılabilir: <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/38/299/2791.pdf>, indiriliş: 4 Şubat 2013.
- Frankfurt, Harry G. (2012). *Boktanlık Üzerine*. (çev. Gonca Gülbey), Kadıköy: 6:45.
- Funk and Wagnalls Standart Dictionary of Folklore, Mythologie and Legend Vol. I*. (1972). “Fasting”, (ed. Maria Leach, ve Jerome Fried), New York : Funk and Wagnalls Com., s. 369-370.
- Genç, R. (1982). “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 57-68.
- Goody, Jack (2000). *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Göçek, Fatma Müge (1999). *Burjuvazinin Yükselişi İmparatorluğun Çöküşü*. Ankara: Ayraç.
- Gömeç, Sadettin (1989). *Milli Mücadelede Gaziantep*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Güzel, Şehmus (1985). “Tanzimat’tan Cumhuriyet’e İşçi Hareketi ve Grevler”, *Tanzimat’tan Cumhuriyet’e Türkiye Ansiklopedisi*, C. 3, İstanbul: İletişim Yayınları, s. 803-828.

- Kara, Ç. (2014). Çok açlar: Tabiatın, siyasetin, güzelliğin eliyle. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 495-534. doi: 10.14687/ijhs.v11i1.2741
- Hocart, A. M. (1948). "Fasting", *Encyclopaedia of the Social Sciences*, Vol. 5-6, (ed. E. R. A. Seligman), New York: The Macmillan Company, s. 144-146.
- İnalçık, H. (1998). "Çiftliklerin Doğuşu: Devlet, Toprak Sahipleri ve Kiracılar", *Osmanlı'da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarrm*. (ed. Ç. Keyder ve F. Tabak), (çev. Z. Altok), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 17-35.
- Jütte, Robert (2008). *Erken Modern Avrupa'da Yoksulluk ve Sapkınlık*. (çev. B. Kurtege-Sefer), İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.
- Kara, Çiğdem (2013). "Türkiye'de Mutfak ve Yeme İçme Kültürü - Ünite 8", *Türkiye'nin Kültürel Mirası-II*, ders kitabı içinde, (ed. Canan Parla), Eskişehir: Açık Öğretim Fakültesi Yayın No: 1916, s. 210-242. Ulaşılabilir: <http://eogrenme.anadolu.edu.tr/eKitap/KMT204U.pdf>
- Karakışla, Yavuz Selim (1998). "Osmanlı Sanayi İşçisi Sınıfının Doğuşu 1839-1923", *Osmanlı'dan Cumhuriyet Türkiye'sine İşçiler 1839-1950*. (derl. D. Quataert ve E. J. Zürcher), İstanbul: İletişim Yayınları, s. 27-54.
- Kara Kitap – Eskişehir ve Aydın Cezaevleri Açlık Grevi – Ölüme Sevk*. (1989). (derl. Gaye Borahoglu ve Ayşegül Devecioğlu), İstanbul: Ortak Yayın. .
- Kasaba, Reşat (1993). *Osmanlı İmparatorluğu ve Dünya Ekonomisi*. (çev. Kudret Emiroğlu), İstanbul: Belge Yayınları.
- Kaya, B., D. Yiğittürk ve H. D. Yalvaç (2003). "Anoreksiya Nervosa Tanılı İki Kız Kardeş: Olgu Sunumu", *Klinik Psikiyatri*, S. 6, s. 56-61.
- Kazgan, Gülten (2002). *Tanzimattan 21. Yüzyıla Türkiye Ekonomisi*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi.
- Keçeli, Funda (2006). *Yeme Bozukluğu Hastalarında Obsesif Kompulsif Bozukluk ve Kişilik Bozukluğu*. Bakırköy Prof. Dr. Mazhar Osman Ruh Sağlığı ve Sinir Hastalıkları Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Tıpta Uzmanlık Tezi, ulaşılabilir: http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/tez/pdf/psikiyatri/dr_funda_keceli.pdf
- Keyder, Çağlar (1995). *Türkiye'de Devlet ve Sınıflar*. İstanbul: İletişim Yayınları, 4. Baskı.
- Kılıç, A. Y., Ç. Kara, C. İleri, A. İ. İleri ve S. Çelik-Öztürk (2003). "Bir Ağzı Ekmek" *Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü C. I*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yay. No: 1447.
- Kılıç, Emine Zennur (2006). "Ruhsal Bir Hastalık Olarak Yeme Bozuklukları", *Türkiye Klinikleri J Pediatr Sci*, C. 2, S. 7, s. 45-50.
- Kotancılar, Gürbüz, İlyas Çelik, Zeki Ertugay (1995). "Ekmeğin Besin Değeri ve Beslenmedeki Önemi", *Atatürk Üniversitesi Zir. Fak. Der.*, 26 (3), 431-441, <http://e-dergi.atauni.edu.tr/index.php/zfd/article/viewFile/5142/4960>
- Köymen, Oya (1999). "Cumhuriyet Döneminde Tarımsal Yapı ve Tarım Politikaları", *75 Yılda Köylerden Şehirlere*. İstanbul: Türkiye İş Bankası, s. 1-30.
- Kuruoğlu, Aslı Çepik (2000). "Yeme Bozukluklarında Genetik Etkenler", *Klinik Psikoloji Bülteni*, S. 10, s. 32-37.
- Lévi-Strauss, C. (1997). "The Culinary Triangle", *Food and Culture: A Reader*. (ed. C. Counihan ve P. Van Esterik). New York: Routledge, s. 28-35.
- Lévi-Strauss, C. (2012a). *Modern Dünyanın Sorunları Karşısında Antropoloji*. (çev. Akın Terzi), İstanbul: Metis Yayınları.
- Lévi-Strauss, C. (2012b). *Yapısal Antropoloji*. (çev. Adnan Kahiloğulları), Ankara: İmge Kitabevi.

- Lowder, Daniel (2011). "The 1980/81 Irish Hunger Strikes: Terrorism", *ESSAI*: Vol. 9, Article 25, s. 74-81. Ulaşılabilir: <http://dc.cod.edu/essai/vol9/iss1/25>
- Maner, Fulya (2001). "Yeme Bozuklukları", *Psikiyatri Dünyası*, S. 5, s. 130-139.
- Mennell, Stephen (1996). *All Manners of Food*. Urbana: University of Illinois Press.
- Metinsoy, Murat (2007). *İkinci Dünya Savaşı'nda Türkiye – Savaş ve Gündelik Yaşam*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Muhammed b. El-Kerim (2009). *Kitâbü't-Tabih*. (çev. N. Pişkin), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Ölüm Ufkundaki Zafer (1998). (düz. Yasemin Okuyucu), İstanbul: Yar Yayınları.
- Ölümü Yeneleri Kimse Yenemez. (1997). (derl. Ulaş Osman Yılmaz), İstanbul: Öz Basım-Yayım.
- Orbach, Susie (1993). *Hunger Strike*. London: Penguin Books.
- Ökçün, Gündüz, Korkut Boratav ve Şevket Pamuk (1985). "Osmanlı Devleti'nde Ücretler (1839-1913)", *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi*, C. 3, İstanbul: İletişim Yayınları, s. 753-759.
- Pamuk, Şevket (1985). "19. yy'da Osmanlı Dış Ticareti", *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi*, C. 3, İstanbul: İletişim Yayınları, s. 653-665.
- Pamuk, Şevket (1999). "İkinci Dünya Savaşı Yıllarında İaşe Politikası ve Köylülük", *75 Yılda Köylerden Şehirlere*. İstanbul: Türkiye İş Bankası, s. 57-66.
- Pamuk, Şevket (2008). "Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı Ekonomisi", *Osmanlıdan Cumhuriyete Küreselleşme, İktisat Politikaları ve Büyüme – Seçme Eserleri II*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s. 139-168.
- Petrini, V. ve G. Padovani (2011). *Slow Food Devrimi*. (çev. Ç. Ekiz), İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.
- Polat, A., B. Yücel, A. Genç, H. Meteris (2005). "Bir Grup Üniversite Öğrencisinde Yeme Davranışı Özellikleri: Bir Ön Çalışma", *Nöropsikiyatri Arşivi*, C. 42, S. 1-4, s. 5-8.
- Ratcliffe, S. K. (1948). "Hunger Strike", *Encyclopaedia of the Social Sciences*, Vol. 7, (ed. E. R. A. Seligman), New York: The Macmillan Company, s. 552-555.
- Quataert, Donald (2004). "19. Yüzyıla Genel Bakış: Islahatlar Devri 1812 - 1914", *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi C. 2 1600-1914*. (ed. H. İnalcık ve D. Quataert), (çev. A. Berktaş, S. Andıç ve S. Alper), İstanbul: Eren Yayıncılık, s. 885-1051.
- Sahlins, Marshall (2012). *Batı'nın İnsan Doğası Yanılsaması*. (çev. E. Ayhan ve Z. Demirsü), İstanbul: BGST Yayınları.
- Sarıkoçuncu, Ali, Selahattin Önder ve Mesut Erşan (2002). *Milli Mücadelede Eskişehir*. Eskişehir: OGÜ Yayınları.
- Schilcher, L. (1998). "Geç Osmanlı Suriyesi'nde Tahıl Ekonomisi ve Büyük Ölçekli Ticarileşme Sorunu", *Osmanlı'da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*. (ed. Ç. Keyder ve F. Tabak), (çev. Z. Altok), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 180-205.
- Soyer, Ata (1989). "Açlık Grevi ve Hekim Sorumluluğu", *Birikim*, S. 5, Eylül, s. 56-58.
- Soyer, Ata (2000). "Açlık Grevleri/Ölüm Oruçları, TTB ve Son Tartışmalar", *Türk Tabipler Birliği Toplum ve Hekim Dergisi*, S. 6 Kasım-Aralık, http://www.ttb.org.tr/eweb/aclik_grevleri/a_soyer.html, indiriliş: 01.04.2013.
- Tekeli, İlhan ve Selim İlkin (1999). "Tarımsal Teknolojide İlk Gelişmeler: İlk Makineleşme", *75 Yılda Köylerden Şehirlere*. İstanbul: Türkiye İş Bankası, s. 6-8.

- Toprak, Zafer (1988). “Türkiye Tarımı ve Yapısal Gelişmeler 1900-1950”, *Türkiye’de Tarımsal Yapılar (1923-2000)*, (derl. Şevket Pamuk ve Zafer Toprak), Ankara: Yurt Yayınları, s. 19-35.
- Toprak, Zafer (2003). *İttihad – Terakki ve Cihan Harbi – Savaş Ekonomisi ve Türkiye’de Devletçilik 1914 - 1918*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Tresidder, Jack (1998). *Dictionary of Symbols*. San Francisco: Chronicle Books, s. 78-79.
- Tunçgenç, Ş. ve M. Tunçgenç (2010). *Giritli Türklerin Mutfağından Ot ve Sebze Yemekleri*. İstanbul: İş Bankası Yayınları.
- Ünsal, Artun (2003). *Nimet Geldi Ekine - Türkiye’nin Ekmeklerinin Öyküsü*. İstanbul: YKY.
- Ünsal, Artun (2008). “Osmanlı Mutfacı”, *Yemek Kitabı*. (haz. S. Koz), İstanbul: Kitabevi, s. 128-458.
- Vardar, Erdal ve Mücadele Erzengin (2011). “Ergenlerde Yeme Bozukluklarının Yaygınlığı ve Psikiyatrik Eş Tanıları İki Aşamalı Toplum Merkezli Bir Çalışma”, *Türk Psikiyatri Dergisi*, C. 22, S. 4, s. 205-212.
- Veinstein, G. (1998). “Çiftlik Tartışması Üzerine”, *Osmanlı’da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*. (ed. Ç. Keyder ve F. Tabak), (çev. Z. Altok), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 36-56.
- Wolf, Eric R. (2000). *Köylüler*. (çev. Abdülkerim Sönmez), Ankara: İmge Kitabevi.
- Yavuz, Erdal (1998). “Sanayide İşgücünün Durumu”, *Osmanlı’dan Cumhuriyet Türkiye’sine İşçiler 1839-1950*. (derl. D. Quataert ve E. J. Zürcher), İstanbul: İletişim Yayınları, s. 155-195.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları*. İstanbul: YKY.
- Zubaida, S. (2003). “Ortadoğu Mutfak Kültüründe Pirinç”, *Ortadoğu Mutfak Kültürü*. (ed. S. Zubaida ve R. Taper), (çev. Ü. Tansel), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 90-101.

Extended English Abstract

In this study, the subject is what hungry people ate and how they transformed by hunger. As a sample is selected four different group of hunger people in Turkish cultural history. These are the hungry people of during the periods of drought in Ottoman at 1945 and 1869-1875; Salvation, First and Second World Wars; hunger strikers after 1980 and anorexia nervosa patients. There are three purposes to be achieved: to describe the very hungry people, to create a model of the hunger, and to detect transformed human (in both physiological and cultural) by hunger.

The categories developed with the influence of structuralism are used to determine common aspects of four different hungers at four different historical periods and the fundamental structures of the human mind against hunger, to detect the differences between menu of hunger and fullness: Food phases and cooking methods (Claude Lévi-Strauss), meal (Mary Douglas) and the nature of consumption and social layer of consumers (Pierre Bourdieu).

These categories and models are based on daily meal system of ordinary people who haven’t got any starving problems. That why all categories are adapted for two purpose. Firstly, to describe traditional Turkish daily meal system of ordinary (full) people. Secondly, to detect hungry people daily menu. So that it has been possible to compare menu of meal and hunger and to identify boundaries of hunger.

Eaten foods or other things in each of the selected hunger samples are analyzed in the tables. The tables are arranged to highlight the duality of hunger and to read diachronic and synchronic.

The selected hunger samples are described briefly as follows: Because of drought in Ottoman at 1945 and 1869-1875, especially people at rural areas were lost their crops, animals, and food stock. Some people who living in famine due to drought was taken support packages. But some of them closed to migrate to capital of city. Non-cultural food (grass, trash etc.), even carrion was consumed during the famine. Economics and politics of war was begun in 1914 and continued until end of the 1945. Peasants, low-income city dwellers, women, children and old people were faced with hunger. Aid packages were distributed in some cities. Non-cultural food (grass, cat, trash etc.), even carrion was consumed at wars periods. As a politic action, hunger strike was used especially in prison after 1980 by people who have left politics ideas. Some hunger strike action had been turned fast to dead, because of persistence of striker on their demands. Hunger strikers were drunk only liquids (not solid food) during their fast until their requests were accept. Generally women who go on diet to want to be desired by everyone and looking beautiful might become anorectic. Anorectic patient consume diet pills, count calories, take the pills which are increased discharge.

Some common aspects of the hungry people are listed as follows: External circumstances are made pressure on the all hungry people. The people are hunger because of necessary (drought and wars) or as a result of personal decision (strike and anorexia). The very hungry people are agent of specific social layers (short income, peasants, women and opponents). Fullness of the hungry people are possible by removed external circumstances are caused to hunger. But it is the possible that worn out human body by hunger is never fully recovered. Daily diet of hungry people which is different from the full people is consisted of culturally inedible things or only liquid. It is less number of daily meal and amount of the consuming things than the full people. Discharge might be a part of the daily diet of the hungry people (anorexia). The hungry body is generally sick and dirty. Sometimes it is faced to death because of effect of consuming things or physiological rhythm of hungry body.

Some of the data which is obtained at the end of the study are as the following: Nature – culture, hunger – full, and pure – dirty are identified as structural duality. It is conceived that these dualities are located in the same line and there are only the level difference between them. Each contains one another or aims to reach one another. Hungry human and drift apart cultural existence by consumed non-cultural food, carrion and trash and come close to nature as a mammal. The people had low expectation about daily food at 19 century and wars. Their daily menu generally consisted of semi-syntagm. The Hungry people could be a dirty because of what they eat but they are all want to be full and pure. At the end of the study is created a hunger model which is based on duality and it is a vicious cycle. Components of the hunger triangle are body (raw), circumstances and sources (cooked), and the hungry people (rotten).